ISSN 1814–4357

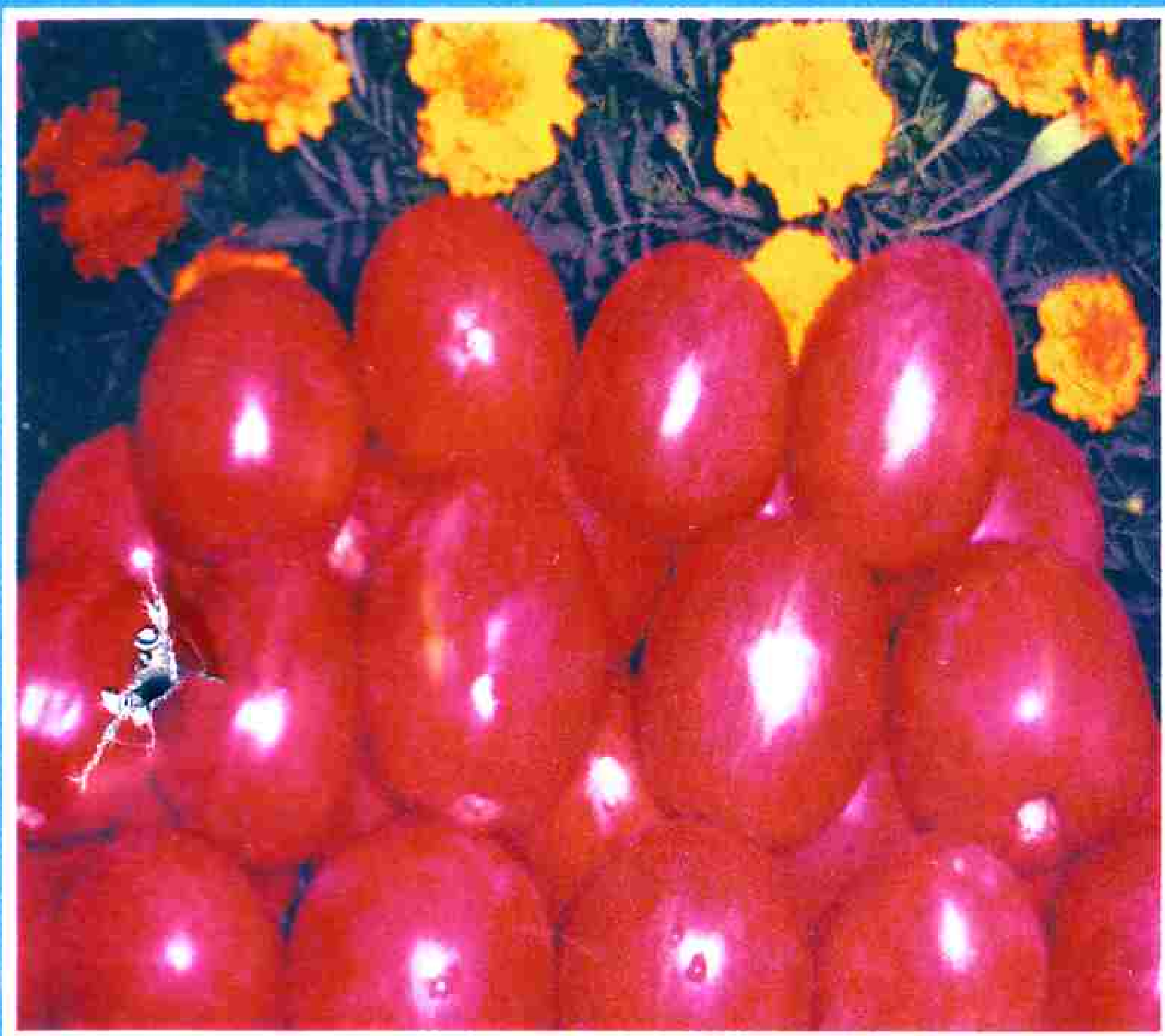
Дачникам садівникам городникам

Щомісячний виробничо-практичний журнал

# ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№ 8 (272) Серпень 2011



Розмаїтий світ томатів



Класичні та сучасні сорти груші в Україні





# Розмаїтий світ томатів

***Вирощуванням томатів займаюся понад 10 років. Скільки існує сортів та гібридів томатів? Я впевнений, цього на сьогодні не знають ні науковці, ані любителі-селекціонери. Високорослі, низькорослі, сливки, серцеподібні, круглі, перцеподібні, жовті, червоні, рожеві, смугасті – все ці сорти – результат копіткої праці селекціонерів, а також городників-аматорів.***

Періоди достигання томатів діляться на ***надранні*** (період достигання 60–70 днів), ***ранні*** (70–90 днів), ***середньоранні*** (90–110 днів) та ***пізні*** (110–120 днів). Кожний городник через погодні умови, що склалися останнім часом, прагне придбати насіння надранніх сортів, щоб отримати урожай якомога раніше. Застосування правильних прийомів агротехніки (а це вибір та підготовка ділянки, де ростимуть томати, строки і схеми садіння, підготовка розсади, висаджування її, догляд та захист рослин) дадуть змогу одержати чудовий урожай надранніх томатів. Хоча й не нові, але незамінні сорти – Бета, Люкс, Вогні Москви, Кібіц, Санька, Яна, Ренет, новий Олімп-16Н дають ранню віддачу врожаю за умови дотримання цих заходів агротехніки.


***Жовті сардельки***

Насіння я відбираю з перших достиглих, правильної форми плодів. Перед висівом насіння у коробки, парники та теплиці обов'язково обробляю його марганцівкою блідо-рожевого кольору. Адже марганцівка дезінфікує та стимулює пророщування насіння, а в подальшому захищає від появи різних захворювань молодої розсади томатів. Рідко висіяне насіння дасть можливість виростити красиву розкішну розсаду з товстою ніжкою. Поливання водою кімнатної температури, прополювання, розпушування ґрунту та підживлення розсади скоротять як строки її вирощування, так і дозрівання плодів на ділянці. Не допускаю перерощування та витягування розсади у парниках і теплицях.

Розсаду краще висаджувати у хмарні дні або увечері. При цьому рослини менше хворіють, краще приживлюються та швидше ростуть. Через дуже великі площі томатів ми не маємо змоги проводити підживлення в період росту рослин. Тому в лунки перед висаджуванням розсади кладемо гранульований курячий послід, а в разі його відсутності – добре перепрілий перегній. Якщо саджаємо розсаду в ґрунт дуже рано, використовуємо також агроволокно для захисту від приморозків. Регулярні поливи сприяють формуванню красивих плодів без розтріскування біля плодоніжки.

Дуже важливо не тільки виростити, а й зберегти томати від шкідників та хвороб. Саме тому ми використовуємо препарати Ридоміл Голд та Чемпіон зарубіжного виробництва від захворювання на фітофтороз. Обприскування проводимо триразово із додаванням препарату Актара або Конфідор Максі проти поширеного шкідника – білокрилки.

Дуже велику віддачу одержуємо від екзотичних смугастих сортів Перцеподібний тигровий, рожева смугаста сливка Донжуан, рожевий великоплідний – Настенька. До речі, Настенька – єдиний великоплідний томат, який має висоту лише 40–50 см. Сорти Медовий Спас, Сивий Урал – це справжня фабрика томатів до пізньої осені. З-поміж пізніх зимових сортів маємо чудові сорти: сливкоподібний Снігопад, Дарунок осені, Новорічний. Ці сорти у вересні тільки починають повільно набирати червоного забарвлення плодів з твердою консистенцією.


***Снігопад***


***Дарунок осені***


***Санька***

# Дім•сад•город

ISSN 1814–4357

№8 (272) 2011 р.

*Щомісячний виробничо-практичний журнал*
*Засновник і видавець —*
*КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"*
*Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.*

*Видається з січня 1989 р.*
*Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.*



За появи перших приморозків томати зриваємо та кожен окремо укладаємо в картонні коробки для подальшого дозарювання. Тому й радують нас до пізньої осені червоні, рожеві, жовті та смугасті плоди.

Третій рік ми проводимо сортовипробування томатів російської селекції – "Сибірського саду", і не розчарувалися. Заслуговують на увагу сорти Батяня, Калинка-малинка, Лунний восторг, Французькі грона, Картопляна новела, Божедар, Королева Єлизавета. Наприклад, сорт Батяня має плоди рожевого кольору, серцеподібної форми, масою до 300 г. Вони зібрані в китиці по 3–4 шт. Висота куща – до 1 м, використання універсальне. Сорт Картопляна новела дуже зацікавив незвичайним картопляним листям та грушоподібною формою плода темно червоного кольору масою до 120 г, висота куща – до 1 м.

Як і кожного року, за браком часу та через наявність великої площі висадженої розсади великої уваги рослинам не приділяли. Часу вистачило тільки на прополювання від бур`янів. Підживлення не проводили, бо під час висаджування розсади у кожну лунку внесли розчин збродженого коров'яку із розрахунку 1 л на 10 л води. За все літо ні разу не поливали. Томати дуже добре витримують спеку. Ми ретельно обгорнули наземну частину стовбура та своєчасно проводили пасинкування (видалення бічних пагонів) і підв'язування. Не знаючи напевно, як складуться в літній час погодні умови, вирішили не ризикувати й провели обробку кущів та плодів помідорів препаратами Ридоміл Голд і Квадрис проти фітофторозу та інших захворювань, хоча літо було дуже спекотне і хвороби не з`явилися.

Методом відбору по кожному сорту окремо одержуємо чистосортне красиве товарне насіння, з перших, великих, стиглих плодів без ознак загнивання та дефектів. Останні, дрібні томати на насіння не відбираємо. Неможливо не згадати й обійти осторонь і високорослі томати, які в свою чергу порадували різнокольоровими важковаговиками. А це Бабушкин секрет селекції "Сибірського саду", Золото Магараджі, Король королів, Медовий спас, Райська насолода, Розовий мед. А томати Жовті сардельки – це довга сливка з носиком жовтого кольору масою лише 100 г. Однак сама китиця, в якій налічується до 20 товарних сливок, важить майже 2 кг. Просто диво!


*Настенька*

Дуже високий урожай отримали від сорту Дерево-помідор. Високорослий, до 3 м. На кожному кущі достигло по 6 китиць, у кожній з них – по 8 рожевих сливок з носиком, товарних, без зеленої плями біля плодоніжки, масою по 100 г.

Існують сорти томатів, які невибагливі у вирощуванні, низькорослі, їх не потрібно підв'язувати та пасинкувати. Вони особливо вигідні літнім людям, коли вже здоров`я не дозволяє докласти всіх зусиль на присадибних ділянках. Це сорти фірми "Сибірський сад": Калинка-малинка, Медок, Каштанка, Марфушечка-душечка, та вітчизняні сорти Ренет, Санька, Московські зорі. Сорт Калинка-малинка здивує кожного високим урожаєм невеличких, до 80 г, червоних помідорів, яких на низькому кущі висотою лише 40 см можна нарахувати до 50–60 і більше. Вони тверді, придатні для переробки на всі види томатопродуктів. Сорт Медок – високоврожайний. Товарна тверда сливка червоного кольору важить до 100 г. Кущ має висоту 40 см. Використання універсальне.

Читачам улюбленого видання бажаю зробити правильний вибір у придбанні насіння, отримати насолоду від вирощеного в сезоні 2011 року. Бажаючим отримати безкоштовно одну упаковку насіння томату сорту "Дерево – помідор" прохання звернутися до нас, вклавши конверт із зворотною адресою.

**О.М. КОЛОДЬКО**


*Медок*

## Пропоную...

...для придбання насіння томатів з колекції "Сибірського саду" просимо подавати заявки завчасно. Надіславши наперед заадресований конверт вартістю 2 грн., ви отримаєте в подарунок одну упаковку насіння томатів "Денар" та безкоштовний кольоровий фотокаталог.


**О.М. КОЛОДЬКО,**
*с. Хухра, вул. Леніна 26,*
*Охтирський р-н, Сумська обл., 42750*

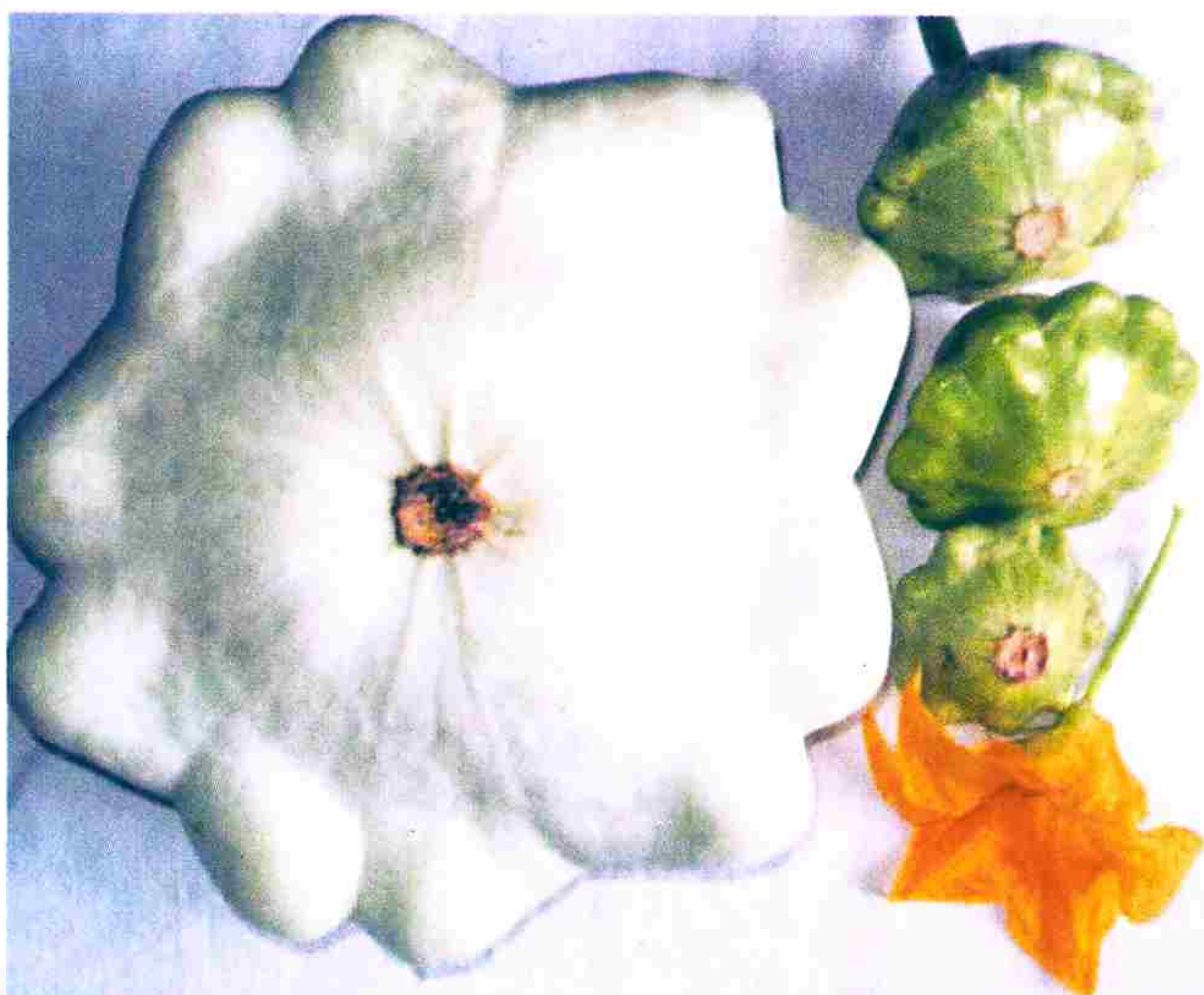
# Овочеве асорті у бочковому солінні

***За останні десть років мною випробувано багато десятків сортів томатів на придатність до консервації цілими плодами. Були випробувані й перевірені "на міцність" сорти томатів навіть до давніх рецептів соління, як окремо, так і в асорті з іншими овочами. Не хотілося б нікого скривдити, але до всього цього мене привело як неякісне виготовлення 6%- та 9%-ного столового оцту, так і невміння самостійно приготувати оцет потрібної концентрації з його есенції.***

Для соління одних томатів придатні лише сорти із щільною шкірочкою, тому що вона повинна витримати високу щільність приготовленого розсолу (2 склянки солі на 10 л води), як основного консерванту, а також наявність корисних речовин у плодах. Слабка, тонка шкірочка від високої концентрації розсолу лопається й тоді плід набуває іншого смаку, далекого від бажаного. Плоди краще зривати безпосередньо перед солінням, разом із плодоніжкою. Тоді менша ймовірність потраплянню розсолу всередину плода. Зірвані в технічній стиглості томати (молочні і бурі) потім "дозрівають" у розсолі.



На дно ємкості укладаємо кріп (не подрібнюємо, щоб не травмувалася поверхня плодів), листки смородини, петрушку, зерна чорного й запашного перцю. На прянощі починаємо укладати плоди більші й менш дозрілі, а до верху – бурі й меншого розміру. Перший ряд томатів слід укладати долілиць плодоніжкою, другий ряд на нього – догори плодоніжкою. Відразу на другий ряд укладаємо ще й кріп, щоб між його стеблами розташувалися плодоніжки томатів другого та третього рядів. Потім повторюємо так само, не доходячи до верху ємкості на 15–20 см. Накриваємо верхній ряд чистою серветкою в один шар. Посипаємо суцільним тонким шаром сухої гірчиці й накриваємо іншим шаром серветки повністю всю поверхню ємкості. Гірчиця слугує антисептиком, рятує нас від необхідності частого змивання верхнього шару розсолу. Зверху кладемо гніт вагою 3–6 кг (залежно від ємкості). Соління готове через 45 днів. Періодично стежимо за станом розсолу та його поверхневого шару.



З-поміж високих томатів можна виділити сорти: Сен-Пьєр, Болгарський ідеал, Бразильський велетень, Роза Болгарії, Бабусина казка, Трюфель червоний, де Барао всіх кольорів, Данко, Чудовий Бонні, Чудо Внукової, Ведмежа лапа, Велика дівчинка. Так звані чорні томати – Бедуїн, Чорний принц, Крашанка, Чорна Богиня й ін. А також низькорослі сорти томатів: Червоний мисливець, Король ринку-7, Яна, Шедевр-1, Шедевр-2, Купальський вінок, Санька, Сніжний барс, Новачок, Ріо-Гранді, Ріо-Фуего, Гранд-Пьєро, Лагуна, Пето-86, Гулівер, Амулет, Алтаєчка, Чудо-банан, Оксамитовий сезон, Яблуко, Волгоградський 5/95, Донецький, Херсонський, Російська трійка, Маглабе та ін.

З-поміж жовтоплідних томатів до соління придатні всі середньо- і пізньостиглі сорти з жовтогарячим, жовтим і лимонним забарвленням: Апельсин, Ганна Герман, Сонце Піднебесної, Зеро, Рейну, Лимонадний Джо, Бичаче серце, Кардинал, Золота куля, Золота оперета, Вольф Зосі, Оберіг, Дружба, Клондайк, Неждана, Сонячні мрії та інші смачні, із щільною м'ясистою м'якоттю плоди.

Рожевоплідні томати мають особливий витончений смак, властивий тільки їм.

Їхня зерниста м'якоть зберігається навіть у соліннях. Товстошкірі сорти – Королева Єлизавета та Корніївський. Можна солити й такі сорти, як Рожева чайка, Китайський рожевий, Рожевий великий, Рожева стела, Батяня, Петруша-городник, Фатима, Рання любов та ін.

Щоб одержати в солінні асорті овочів, першими потрібно солити огірки. Для цього придатні сорти з гарними засолювальними якостями. Це наш улюблений пізній сорт Ніжинський і його сортотип Гейм, середньоранні Паризький корнішон, Засолювальний і Береговий, ранній Кущовий, Серпантин та Апоміксис Коняєва, а також суперранні Маля, Закуска та багато інших сортів. Для соління огірків готуємо розсіл: на

# Що це за добриво – "Фурор"?

*Купив на ринку "Фурор". Органічних добриє не маю, а продавець сказав, що це міндобриво хороше для внесення під картоплю. Дайте вичерпну відповідь, як його вносити: під оранку чи поверхнево, і скільки?*

***П.П. Юрченко,***
*с. Піски, Іванківський р-н, Київська обл.*

Цінність цього добрива – у багатокомпонентності, Воно містить гумати, мікроорганізми, вітаміни з природними фітогормонами, оскільки являє собою органо-мінеральне добриво. Створення його почалося ще у 1980-і роки у Владимирському педагогічному інституті (Росія) колективом професора Ігоніна. Відомо понад 120 видів дощових черв'яків. Схрещуванням їх вдалося створити лінію "Esenia foetida", що переважає каліфорнійських за доступнішою ціною, простішим культивуванням. Вони краще адаптовані до вітчизняних умов, а детрит (проміжний продукт гумусу), який вони виробляють, містить більше гуматів.

Ще за радянських часів там створили підприємство під назвою "Біоком" і почали виробляти детрит під назвою" "біогумус", "вермикомпост". У 1992 р. їм вдалося створити спільно з кафедрою хімії ґрунтів МГУ удосконалений варіант цього добрива – з додаванням мінеральних добрив: органо-мінеральне добриво "Фурор". Вже у 1995 р. після випробувань почався його роздрібний продаж у Росії, а в наступному році на спосіб його одержання було отримано патент № 96119728. Та лише в 2003 р. НВО "Біоком Плюс" підписало угоду з ТОВ "Дагарт" про виробництво цього добрива в Україні. У 2005 р. "Фурор" пройшов державні випробування й експертизи і нині занесений до Реєстру вітчизняних добрив.

Придбати його можна і вроздріб (каністри 5 л). Вносити можна як під оранку, так і під час висаджування картоплі (поливаючи бульби в лунках) з наступним загортанням, чи в наступних поливах. Рекомендована доза -- 3–4 кришки на відро води. Дивно, що на етикетці її не наведено у вашому випадку, а продавець не дав відповідної інформації (з такими продавцями краще не мати справ). Тому виникає підозра, що вам замість "Фурору" підсунули фальсифікат. Усі запитання можете задати виробнику за адресою: м. Буча, вул. Малиновського 89А, телефон у Києві 044-587-62-30 (62-20).

# Небезпечні совки

*Велике прохання розповісти про озиму совку на сторінках видання.*

***Л.В. Повар,***
*с. Кугаївці, Хмельницька обл.*

Існує кілька видів совок – ряду лускокрилі або метелики. Шкодять гусениці, переважно листкам. Гусениці молодших віків часто живляться на нижній стороні, вигризаючи невеликі отвори. В міру росту виїдені ділянки збільшуються за розмірами, а згодом гусениці можуть знищити взагалі всі листки на рослині. Вони – поліфаги, тобто шкодять на багатьох рослинах.

Зимують совки здебільшого у стадії гусениць і лялечок. Їхні метелики літають як удень, так і вночі, відкладаючи від 500 до 1500 яєць. Проте городні совки активніші у вечірній час, а вдень вони ховаються у затишні місця, під листки. Забарвлення їх різноманітне – від сірого до фіолетово-бурого.

На рослини шкідники потрапляють з бур'янів, рослинних решток. Звідси й заходи боротьби: ретельне закопування (заорювання) рослинних решток, видалення бур`янів, причому не лише на вашій ділянці, а й на сусідніх ланах (на жаль, колишні колгоспні лани заростають ними). Це призводить до загострення проблем з такими шкідниками. Тож самим на окремій ділянці з ними не впоратися.

Можна також використовувати світлові пастки, на які вночі злітаються метелики. Пошукайте пастки, вкриті ентомологічним клеєм, у виробників пестицидів (якщо є така можливість). Згодяться й жовті пастки з "Клубу органічного землеробства", стрічка проти мух тощо, їх треба розвісити поблизу прожекторів. Так значно зменшується кількість відкладених яєць. Нарешті, ефективний нині проти совок усіх видів препарат фірми "Bayer" – Протеус.

*Консультації підготував*
***Ю.В. Слєпцов***

10 л води 3 склянки солі (бажано його прокип'ятити й остудити). На дно ємкості кладемо очищений корінь хрону (бажано товщиною 1 см),листки вишні, смородини, кріп та інші прянощі. Їхня кількість залежить від розміру ємкості й смаку господарки. Огірками заповнюємо ємкість на третину. Накриваємо серветкою із сухою гірчицею на кружок, зверху якого кладемо гніт. Заливаємо розсолом, щоб покрився гніт. Ємкість бажано встановити в прохолодному місці на тривале зберігання (краще у підвал або льох).

Коли підійде строк солити томати, огірки вибираємо з ємкості, а розсіл зливаємо на якийсь час у чистий посуд. У кожному ряду укладаємо овочі в асортименті, з огляду на щільність та пружність їхніх плодів. Починаємо знизу. В асортимент входять: огірки, помідори, перець солодкий. Можна додати цибулю ріпчасту (очищену від сухих лусочок), патисони, моркву та яблука.

Хочу зауважити, що для засолювання бажано використовувати товстостінні ранні сорти перців (Богдан, Анастасія, Лєна, Лайлак-Белл), середньо- й пізньостиглі (Червоний гігант, Вероніка, Людмила, Гурме, Маринкин язичок, Афродіта, Англійський чобіт, Каліфорнійське чудо й інші). Ряди овочів у ємкості розділяємо прянощами, які були в огірках. Приблизно на 10 см не заповнюємо ємкість, чергуючи суміш овочів із прянощами. Накриваємо серветкою з гірчицею й кладемо зверху гніт. Потім виливаємо з посуду злитий розсіл, а до верху доливаємо чистою охолодженою водою. Через 45 днів солоне асорті готове до вживання в їжу. Це буде соління з неповторним ароматом всіх цих інгредієнтів. Бажаю всім приємного апетиту!

***В.І. Чебаненко,***
*С. Бреусівка, Козельщинський р-н,*
*Полтавська обл., 39150*

# Хвороби цибулі і часнику

## Несправжня борошниста роса, або пероноспороз

Захворювання відноситься до найбільш поширених і найбільш шкідливих на цибулі. Уражує різні види цибулевих рослин: городню цибулю (***Allium cepa***), цибулю порей (***A. porrum***), цибулю скородичівес (***A. schoenoprasum***), цибулю слизун (***A. nutans***), цибулю шалот (***A. ascalonicum***). Значної шкоди завдає насінникам цибулі. Особливо небезпечна хвороба в районах з великою кількістю атмосферних опадів.

Проявляється пероноспороз у вигляді дифузного і місцевого ураження рослин. Дифузна форма спостерігається при садінні уражених цибулин, коли після сходів листки стають ланцетними, сплющеними і гофрованими *(фото 1)*. Забарвлення листків – від світлозеленого до жовтувато-зеленого. Хворі листки лягають на поверхню ґрунту, а за вологої погоди покриваються густим сіро-фіолетовим нальотом – конідіальним спороношенням гриба. На шорсткій поверхні ураженої тканини затримуються пилинки ґрунту, і тому вся рослина стає брудною, запиленою.

За місцевого ураження на листках і квіткових стрілках з'являються блідо-зелені або жовтувато-брудні розпливчасті овальні плями, які пізніше покриваються сіро-фіолетовим нальотом. У місцях ураження листки загинаються, жовтіють і відмирають, а стрілки ламаються. Майже завжди на уражених листках оселяються різні напівпаразитні гриби, які утворюють пізніше в місцях уражень чорну плісень.



**Фото 1. *Загальний вигляд ураженої несправжньою борошнистою росою рослини.***

Збудником хвороби є нижчий гриб ***Peronospora destructor*** *Casp* (*син.* ***P. schleideni*** *Unger*). Конідієносці дихотомічно розгалужені, кінцеві гілочки їх дугоподібно зігнуті. Конідії яйцеподібні, сірувато-фіолетові, одноклітинні, розміром 35–60×22–35 мкм. Рясне конідіальне спороношення утворюється рано вранці, коли випадають рясні роси. Оптимальна температура для утворення конідій – 10–15°С.

Поширюються конідії повітряними течіями і краплинами дощу, а проростають ростковими гіфами, які проникають у рослину через продихи. Оптимальні умови для проростання конідій: вологість повітря – 99–100%, температура -13°С (мінімум 4°С, максимум 25°С). Конідії гриба зберігають життєздатність у вологому повітрі протягом кількох днів, а в посуху під дією сонячних променів гинуть через 1,5–2 год.

Гриб з уражених надземних органів рослини проникає в цибулину, де зосереджується переважно у верхній частині. У цибулинах він зимує у вигляді грибниці. В ураженій тканині патоген формує (статевим способом) кулясті ооспори діаметром 17–40 мкм.

Основне джерело інфекції – уражені цибулини, в шийці яких зберігається грибниця, і рослини багаторічної цибулі. При висаджуванні навесні уражених цибулин у ґрунт грибниця патогена поширюється в листки, а на їхній поверхні утворює конідіальне спороношення. Насінням і під час зберігання цибулин збудник хвороби не поширюється. Є дані про можливість зберігання грибниці на рештках рослин у полі, проте роль цього джерела інфекції незначна.

Шкідливість несправжньої борошнистої роси цибулі надзвичайно велика. Передчасне засихання листків призводить до недорозвиненості цибулин і зниження валового збору врожаю. Інколи від хвороби гинуть 15–20% і більше рослин. Насіння чорнушки з уражених рослин щупле або зовсім не утворюється.

Стійких до хвороби сортів серед культурних немає. Імунними є дикі цибулі, що дає підставу вважати можливим виведення стійких сортів способом віддаленої гібридизації.

## Шийкова гниль

Захворювання поширене повсюдно, де вирощують цибулю городню. Хвороба виявляється переважно під час зберігання цибулин, але може уражувати рослини і в період вегетації.

Перші ознаки хвороби проявляються біля шийки цибулини у вигляді розм'якшення тканини та утворення вм'ятини *(фото 2)*. З часом розм'якшення і побуріння тканини поширюється в глибину цибулини. За незначного ураження на поверхні зовні здорової цибулини з'являються округлі або довгасті вм'ятини, в міру розвитку хвороби їхня кількість зростає, цибулина частково деформується. При знятті сухих лусочок у місцях плям або на розрізі цибулини уражена тканина водяниста, буро-жовтувата або темно-бура. За підвищеної вологості поверхня цибулини спочатку покривається сірим пліснявим нальотом, пізніше з-поміж нього утворюються дрібні, діаметром до 1,5 мм, чорні склероції. Іноді їх розвивається так багато, що вони зливаються в суцільну чорну скориночку. Наліт з`являється і між лусочками цибулини. Він утворюється також у місцях механічних пошкоджень цибулини *(фото 3)*.

Збудником хвороби є недосконалий гриб ***Botrytis allii*** Munn. Сірий наліт на ураженій поверхні являє собою поверхневу грибницю і конідіальне спороношення гриба. На грибниці формуються конідієносці з

конідіями у вигляді димчасто-сірих, щільних, повстяних колоній. Конідієносці прямі, 0,5–1 мм заввишки, з перегородками. У верхній частині вони мають короткі дво–триразові галуження, на яких утворюються конідії.

Конідії гриба овальні, еліптичні або яйцеподібні, рідше круглі, одноклітинні, світло-сірі або злегка коричневі, розміром 7,1–16,2×3,8–6,3 мкм, розвиваються на кінцях конідієносців скупчено, у вигляді головок. Склероції матово-чорні, щільні, всередині білі, неправильної форми, діаметром 1–5 мм переважно у вигляді коростинок.

Збудниками сірої шийкової гнилі можуть бути також гриби ***Botrytis byssoidea*** Walk і ***Botrytis sguamosa*** Walker. Зараження квіток насінників цибулі цими збудниками хвороби відбувається за тривалості зволоження рослин від 12 до 48 год. Конідії грибів можуть зберігати схожість протягом декількох тижнів, але не здатні зимувати. Склероції добре витримують морози і навесні на них утворюються конідієносці з конідіями, які легко розносяться вітром.



***Фото 2. Загальний вигляд цибулини на початковій стадії розвитку сірої шийкової гнилі.***

Ураження цибулі відбувається ще в полі, перед збиранням. Гриби, які спричинюють сіру шийкову гниль, здатні уражувати фізіологічно ослаблені тканини, поселятися спочатку на нижньому листку, який починає відмирати, звідки поступово по міжклітинниках і клітинах ураженої тканини переміщаються в шийку цибулини. В процесі зберігання цибулі хвороба починає швидко прогресувати і за півтора–два місяці може повністю охопити гниллю всю цибулину.

Під час зберігання уражені цибулини загнивають, зсихаються, істотно знижується їхня маса. Швидкому розвитку гнилі у сховищах сприяють висока вологість і температура. Хоча оптимальна для грибів температура 20°С, вони можуть розвиватися і при 3–4°С, припиняючи розвиток лише при 0°С.

Конідіальне спороношення, яке утворилося, може в період зберігання повторно заражувати сусідні цибулини. При цьому інфекція проникає всередину, як правило, вже не через шийку, а через денце. Чим раніше цибулина виходить із стану спокою, тим легше вона уражується хворобою, оскільки корінці, що прокинулися, відкривають "ворота" для проникнення інфекції. Значну роль у повторному розповсюдженні інфекції відіграють кліщі, які пошкоджують цибулю.



***Фото 3. Уражена сірою шийковою гниллю цибулина на поздовжньому розрізі.***

Під час висаджування уражених цибулин у ґрунт листя у рослин набуває жовтого забарвлення, з часом вони в'януть, загнивають і відмирають. На насінниках стрілки надломлюються, а насіння недорозвивається і має низьку схожість. Конідії грибів, що утворилися, переносить вітер на сусідні ділянки, на яких з сіянки вирощують цибулю-ріпку, і, потрапляючи спочатку на нижнє листя, яке фізіологічно вже закінчує свій розвиток, легко уражують його, а згодом і саму цибулину. Тому заражені насіннєві цибулини є основним джерелом інфекції. Гриб зберігається також склероціями на уражених цибулинах, в насінні та на рослинних рештках у ґрунті.

Слід зазначити, що цибулини, інфіковані збудником чорної пліснявої гнилі (аспергільозу), – дуже сприятливий живильний субстрат для збудників шийкової гнилі.

Оскільки первинне зараження цибулі відбувається в полі у передзбиральний період і інфекція проникає в шийку, стан шийки, зрілість цибулини перед збиранням мають вирішальне значення у стійкості або сприйнятливості цибулі до цієї хвороби. Якщо погода і агротехніка вирощування сприяють визріванню цибулі на корені, вона уражується значно менше. Зокрема, при збиранні цибулі у період повного пожовтіння листя цибулини уражуються у півтора – два рази менше, ніж при збиранні на початку пожовтіння листя.

Дослідженнями встановлено, що кількість опадів у першій половині серпня є основним метеорологічним чинником, який визначає інтенсивність прояву шийкової гнилі в умовах тривалого зберігання, оскільки опади затримують дозрівання цибулі і цим сприяють проникненню збудника з листя в шийку цибулини. На підставі кількості опадів, які випали в липні, розроблено метод прогнозування ураження цибулі збудником шийкової гнилі до збирання.

За несприятливих умов зберігання втрати цибулі від шийкової гнилі можуть сягати 50% і більше. Сильніше уражується цибуля, вирощена на заплаві, а слабкіше – на супіщаному ґрунті.

Стійкість цибулі до сірої шийкової гнилі залежить від

площі живлення рослин і добрив. За умов вологого клімату в загущених посівах формуються цибулини, стійкіші до хвороби, ніж ті, які формуються за умов посушливої погоди. Внесення гною безпосередньо під цибулю знижує її стійкість до хвороби, а збільшення дози фосфорних добрив підвищують опірність рослин до ураження шийковою гниллю. Сорти з темнозабарвленими лусочками стійкіші до шийкової гнилі порівняно з сортами, які мають білі луски.

## Стемфіліоз

Хвороба поширена повсюдно, де вирощуються різні види цибулі, уражує й часник. Проявляється захворювання на листках, на стрілках насінників у вигляді темно-бурих плям, які у вологу погоду вкриваються рясним темно-бурим або чорним нальотом *(фото 4)*. Уражені листки жовтіють, стрілки надломлюються, насіння на таких рослинах не встигає утворитися або формується щупле, часто не здатне прорости. Чорний наліт іноді виступає і на цибулинах у сховищах.

Стемфіліоз розвивається переважно на рослинах, уражених іншими хворобами, особливо несправжньою борошнистою росою, і прискорює розвиток патологічного процесу, який закінчується швидким відмиранням листя та загниванням цибулин.

Збудником хвороби є недосконалі гриби із роду ***Stemphylium: S. allii*** Oudem і ***S. botryosum*** Wallr.

У ***St. allii*** конідієносці безбарвні, злегка розгалужені, часто переплітаються між собою. Конідії довгасті або майже кулясті, розміром 20–50×12–25 мкм, спочатку фіолетові, потім димчасто-бурі, з дрібними шипами, переважно з п'ятьма поперечними і одній (або декількома) поздовжніми перегородками, перетягнуті в місцях перегородок.



***Фото 4. Розвиток стемфіліозу на стрілці цибулі.***

У ***St. botryosum*** конідієносці жовтувато-коричневі, із здуттям на верхівці. Конідії жовто- або оливково-коричнюваті, шипуваті з 3–10 поперечними і 1–10 поздовжніми перегородками, з перетяжками, розміром 42–48×10–16 мкм.

Оптимальна температура для розвитку хвороби знаходиться в межах 20–23°С. Розвитку хвороби сприяє висока вологість повітря (75% і вище), часті дощі, випадання рясних рос. Джерелом інфекції є уражені рештки, на яких зберігаються конідії патогенів.

Захисні заходи, які проводяться на цибулі проти несправжньої борошнистої роси, ефективні й проти стемфіліозу.

## Сажка

Захворювання поширене головним чином у зоні Полісся та північної частини Лісостепу України, переважно в старих районах вирощування цибулі, особливо на індивідуальних присадибних ділянках, де цибулю часто вирощують на одній і тій же ділянці.

Хвороба трапляється на ріпчастій цибулі (***Allium cepa*** L.), порею (***A. porrum*** L.), рідше на часнику (***A. sativum*** L.), на інших видах звичайної цибулі, крім цибулі батун. Хвороба уражує сходи сіянки цибулі. В останні роки вона інтенсивно розвивається на рослинах під час вирощування цибулі-ріпки з насіння.

Сажка виявляється на листках, піхвах і лусках, у вигляді поздовжніх вузьких тьмяно-свинцево-сірих смуг під епідермісом, що роздувся. Потім тканина в місцях ураження підсихає, темніє, епідерміс розривається і з поздовжніх тріщин висипається чорна маса спор, яка порошить *(фото 5)*. Одночасно з ростом листя видовжуються також і спорові смужки, досягаючи в довжину декількох сантиметрів. Верхівка листка у проростків викривлюється і відмирає.

Найбільш сприйнятливі до сажки сходи чорнушки приблизно протягом 12–15 днів, починаючи з другого дня після проростання насіння і закінчуючи формуванням першого листка. Розвиток хвороби відбувається переважно у травні, коли з`являються сходи.

Більшість уражених сходів гинуть у віці 3–4 тижнів, але деякі утворюють цибулини, на поверхні яких видно ділянки лусочок, уражених сажкою. Іноді уражуються і доросліші рослини, на яких хвороба виявляється тільки на поверхневих м'ясистих лусочках або між сухими поверхневими лусочками цибулини *(фото 6)*. Хворі рослини часто гинуть, а частина з них залишаються спотвореними.

Збудником захворювання є базидіальний гриб ***Urocystis cepulae*** Frost (син. ***Tuburcinia cepulae*** (Frost) Liro). Чорна порошиста маса, що утворюється в місцях ураження, являє собою спорокупки теліоспор гриба.

Спорокупки кулястої або еліптичної форми, складаються з однієї, рідше двох–трьох центральних темних округлих клітин і 5–14 периферійних жовтуватих. Темні клітини кулясті або еліпсоїдальні, з червоно-цегляною

гладенькою оболонкою, діаметром 7–16 мкм. Периферійні клітини не містять протоплазми, їхній діаметр 3–7,5 мкм.

Теліоспори U. cepulae при проростанні утворюють мутовчасту багатоклітинну грибницю, яка потім розпадається на окремі шматочки, що виконують роль споридій. Кожен шматочок дає початок новій грибниці, здатній уражувати рослину. Теліоспори можуть проростати відразу після дозрівання.

Рослини найбільше уражуються через сім'ядолю у ґрунті. Грибниця проникає крізь кутикулу, розчиняє стінки субкутикулярних клітин і поширюється у клітинах рослини, де пізніше розпадається на численні теліоспори.



**Фото 5. Відмерла рослина сіянки цибулі, ураженої сажкою (поздовжній розріз).**

Теліоспори гриба проростають у ґрунті за температури від 3 до 32°С (оптимум – 13–20°). Рослини заражуються при температурі від 10 до 25°С. Інкубаційний період триває близько 5 днів. Зазвичай вже у двотижневому віці зараження рослин закінчується. Найбільш інтенсивно воно відбувається протягом 3–5 днів після початку проростання насіння.

Враховуючи таку екологічну особливість збудника хвороби, сіяти чорнушку необхідно в якомога ранні терміни, що дасть можливість молодим рослинам ухилитися, "втікти" від ураження сажкою. Розвитку хвороби сприяє також глибоке загортання насіння, при якому спостерігається масове зараження рослин.



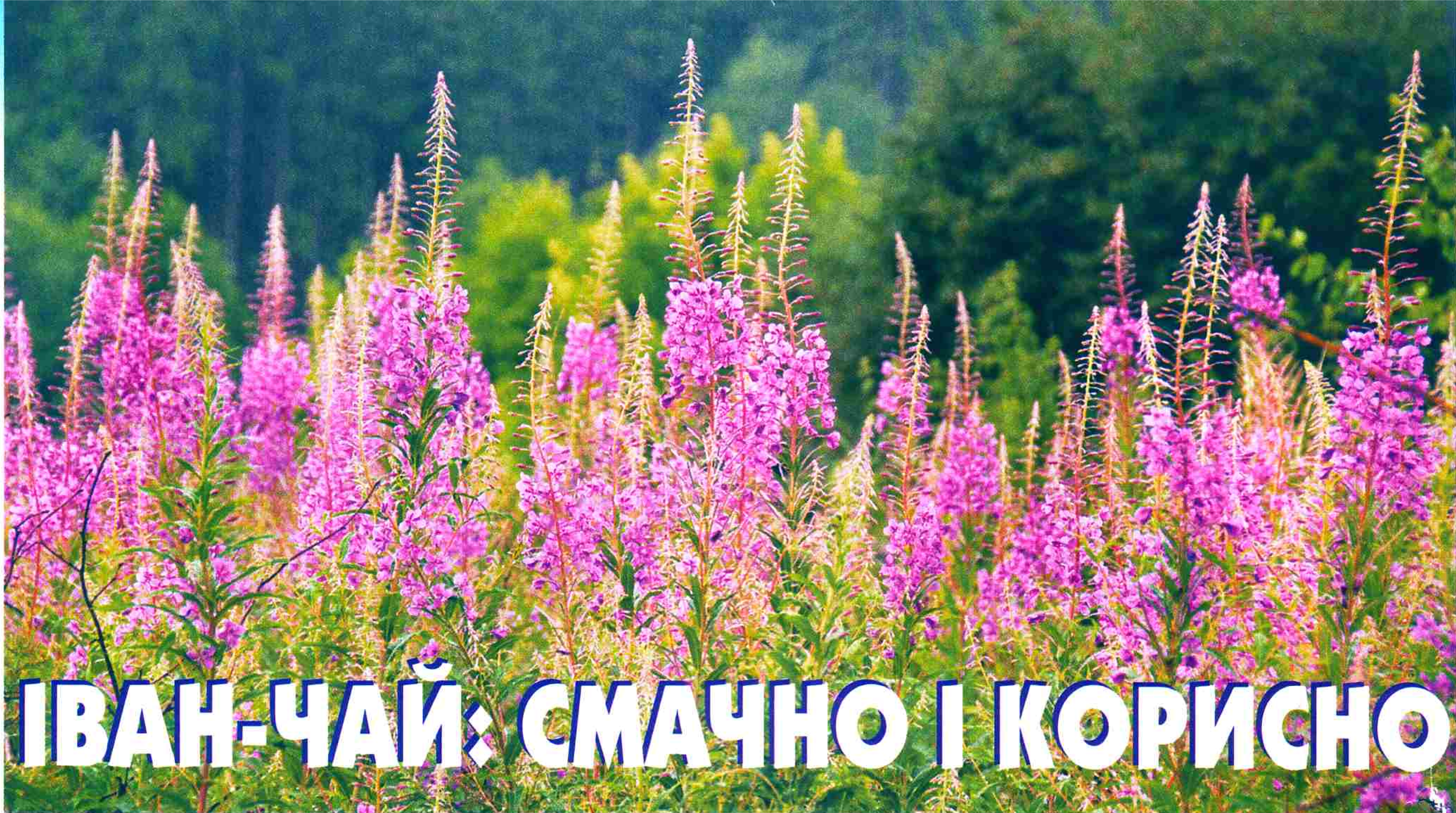
***Фото 6. Спорокупки теліоспор U. cepulae між лусочками ураженої цибулини.***

Основним джерелом інфекції є заспорений спорокупками гриба ґрунт. За несприятливих умов теліоспори і грибниця патогена здатні зберігатися в ґрунті до 27 років. Крім грунту, джерелом інфекції можуть бути заражені насіннєві цибулини і насіння.

Шкідливість сажки виявляється у випаданні сходів, що суттєво зріджує густоту рослин. Уражені молоді цибулини в період зберігання швидко загнивають, оскільки на них поселяються різні гриби і бактерії, в першу чергу збудники пеніцильозу, шийкової гнилі.

**І.Л. Марков**

*(Далі буде)*



# ІВАН-ЧАЙ: СМАЧНО І КОРИСНО

***У "ДСГ" №5 за 2011 р. ми вже розповідали про іван-чай, або кіпрей вузьколистий, – трав'янисту багаторічну рослину родини кіпрейних заввишки до двох метрів, яку природа щедро наділила декоративними і лікувальними властвостями. У цій статті вирішили докладніше розповісти про агротехніку вирощування іван-чаю та лікувальне харчування на його основі.***

Однак попередньо варто нагадати, що ця рослина має заспокійливу (за транквілізуючими властивостями лише трохи поступається валеріані лікарській), протизапальну, обволікаючу, в'яжучу, пом'якшувальну, потогінну дію.

## ДЕЩО ПРО ТЕХНОЛОГІЮ ВИРОЩУВАННЯ

У природному середовищі рослини іван-чаю можуть поширюватися на значні відстані завдяки особливо легкій конструкції пуху і дуже дрібному насінню, що навіть за слабкого вітру переноситься на десятки кілометрів. Добре приживається іван-чай на оголених, зволожених територіях, прогалинах у хвойних і змішаних лісах, на осушених торфовищах тощо. Краще росте на родючих чорноземах, супіщаних і суглинистих ґрунтах із великим вмістом гумусу. Враховуючи такі "уподобання" рослини, можна виробити відповідну технологію її вирощування і з успіхом культивувати іван-чай на власній присадибній ділянці.

***Насіннєвий спосіб.*** Слід зазначити, що за розмноження іван-чаю насінням у початківців можуть виникати певні труднощі через його надзвичайну повітряну рухливість. Тому перед висівом раджу зібрати насіння з пухом у паперові пакетики розміром 10х15 см. Пакети нарізають смужками і зволожують водою з пульверизатора, потім обережно стягують і розкладають насіння у наміченому рядку, в якому попередньо неглибоко (1–1,5 см) розпушують ґрунт сапою. Зверху насіння притрушують пухкою землею для зчеплення і обережно поливають тонким струменем води, користуючись лійкою з дрібними отворами.

Якщо насіння висівають навесні, у березні–квітні, то обов'язково слідкують за вологістю ґрунту і постійно її підтримують, доки не з'являться сходи. Надалі поливають рідше, але пересихання ґрунту допускати не можна.

Коли рослини сягатимуть заввишки 10–12 см, у віці 1–1,5 місяці поливи скорочують до одного разу на тиждень. Протягом усього вегетаційного періоду під час поливів виконують підживлення пташиним послідом (1:20) або коров'яком (1:15), настоюючи розчини протягом трьох діб.

Зазвичай, до середини літа рослини добре вкорінюються і активно нарощують зелену масу, стають сильними й невибагливими, здатними витримувати різкі температурні зміни та інші погодні негаразди. Але слід враховувати, що за надто великої спеки вони потребують вологи, тому за таких обставин ми намагаємося поливати іван-чай щонайменше один раз на тиждень.

***Вегетативний спосіб.*** На мою думку, значно зручніший при розможенні й вирощуванні іван-чаю вегетативний спосіб – пересадка саджанців і поділ коренів-столонів, які мають 2–3 кореневі бруньки. За такого способу можна заощадити час під час догляду за рослинами, а саджанці швидше нарощують вегетативну масу, що дає змогу швидше отримати сировину й насіння.

Найсприятливіший час для пересаджування рослин іван-чаю – рання весна (кінець березня – початок квітня) та початок осені (вересень – перша декада жовтня). Хоча ми також практикували пересаджування іван-чаю у весняно-літній період, однак при цьому слід обов'язково забезпечити рослинам добрий догляд – частіше поливати їх, підживлювати тощо.

У народній медицині іван-чай використовували ще за сивої давнини для лікування головного болю, безсоння, зміцнення організму. У сучасній фітотерапії його застосовують у лікувальному харчуванні за анемії, недокрів'я, нервових недугів, злоякісних утворень, захворювань шлунково-кишкового тракту.

З лікувальною метою використовують траву, листя, квітки рослини, які заготовляють під час цвітіння. Сушать заготовлену сировину під навісами, на горищах, у добре провітрюваних приміщеннях, розкладаючи тон-

ким шаром і періодично перемішуючи. Термін придатності трави становить 2 роки.

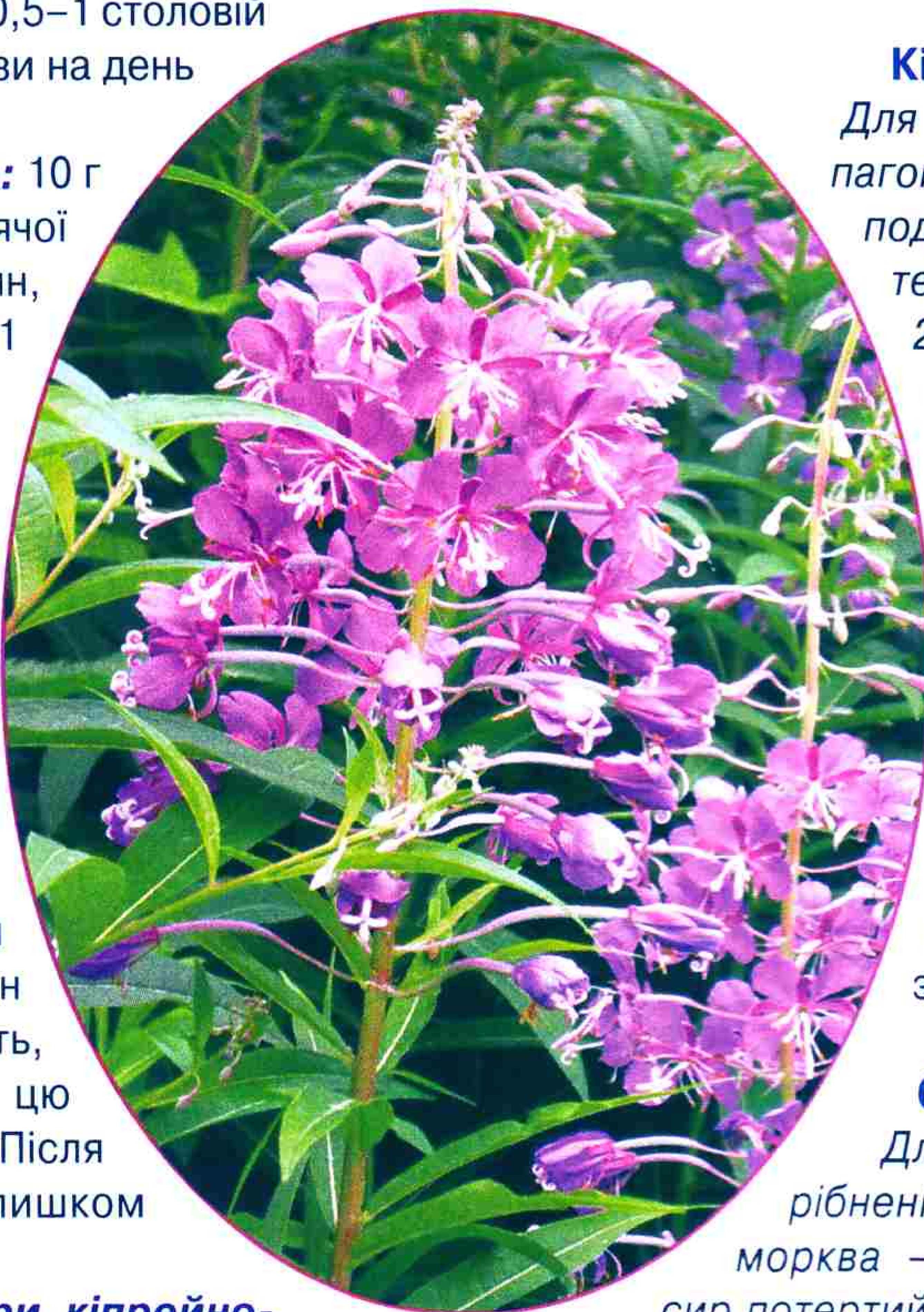
Щодо способів застосування та доз, то варто нагадати рецепти приготування найпоширеніших лікарських форм.

◈ ***Настій трави іван-чаю:*** 20 г сировини заливають 200 мл окропу, настоюють 2 години, потім проціджують. Приймають по 1 столовій ложці 3–4 рази на день перед їдою.

◈ ***Відвар трави іван-чаю:*** 15 г сировини заливають 200 мл гарячої кип'яченої води, кип'ятять 15 хвилин, настоюють 1–1,5 години, потім проціджують. Приймають по 1 столовій ложці тричі на день перед їдою.

◈ ***Сік іван-чаю*** віджимають з молодих свіжих литків із верхівками стебел. Приймають по 0,5–1 столовій ложці з рівною кількістю меду 4 рази на день перед їдою.

◈ ***Відвар кореневищ іван-чаю:*** 10 г сировини заливають 250 мл гарячої кип'яченої води, кип'ятять 20 хвилин, потім проціджують. Приймають по 1 столовій ложці 3–4 рази на день.



## КОСМЕТИЧНІ МАСКИ З ІВАН-ЧАЮ

***Маска для жирної шкіри кіпрейно-маргариткова.*** Дві жмені свіжих квіток і молодих листків іван-чаю і жменю свіжих квіток маргариток (можна замінити 3 столовими ложками сухої сировини) заливають 250 мл окропу, нагрівають 15–20 хвилин на водяній бані, потім проціджують, трохи охолоджують і наносять цю кашку на обличчя на 20 хвилин. Після маски обличчя ополіскують залишком рідини і промокають серветкою.

***Маска для нормальної шкіри кіпрейно-кульбабова.*** Дві столові ложки трави іван-чаю і одну столову ложку трави кульбаби заливають 500 мл води, кип'ятять на малому вогні 15 хвилин. Потім трохи охолоджують, додають 1 столову ложку меду і 1 яєчний жовток. Ретельно перемішують і накладають суміш товстим шаром на обличчя на 15 хвилин.

***Маска трав'яна для сухої шкіри обличчя*** (трава іван-чаю, звіробою, цвіт ромашки, листя мати-й-мачухи). Рослини подрібнюють, накладають в окремий посуд по 2 столові ложки кожної з них і, додаючи поступово окріп, розтирають до утворення однорідної кашки. Додають до суміші 1 чайну ложку олії і теплою наносять її на обличчя.

## ЛІКУВАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ

Як уже зазначалося, іван-чай, або кіпрей вузьколистий, вживають у вигляді настоїв і чаїв, однак не всім відомо, що його також можна додавати до салатів, перших страв, приправ, збагачуючи свій раціон вітамінами та іншими корисними речовинами. Пропонуємо кілька рецептів страв з цієї цілющої рослини.

### Кіпрейно-цибулевий салат

*Для приготування потрібно: молоді пагони і листя іван-чаю – 50–100 г, подрібнена зелень цибулі – 50 г, потертий хрін – 2 ст. ложки, сметана – 20 г або соняшникова олія – 15 г, сік лимона, сіль і перець – за смаком.*

Молоді пагони і листя іван-чаю занурюють в окріп на 1–2 хвилини, відкидають на друшляк, щоб стекла вода, і шинкують. Перемішують із подрібненою зеленню цибулі і потертим хроном, додають сік із чверті лимона і заправляють сметаною або олією, додають сіль і перець за смаком.

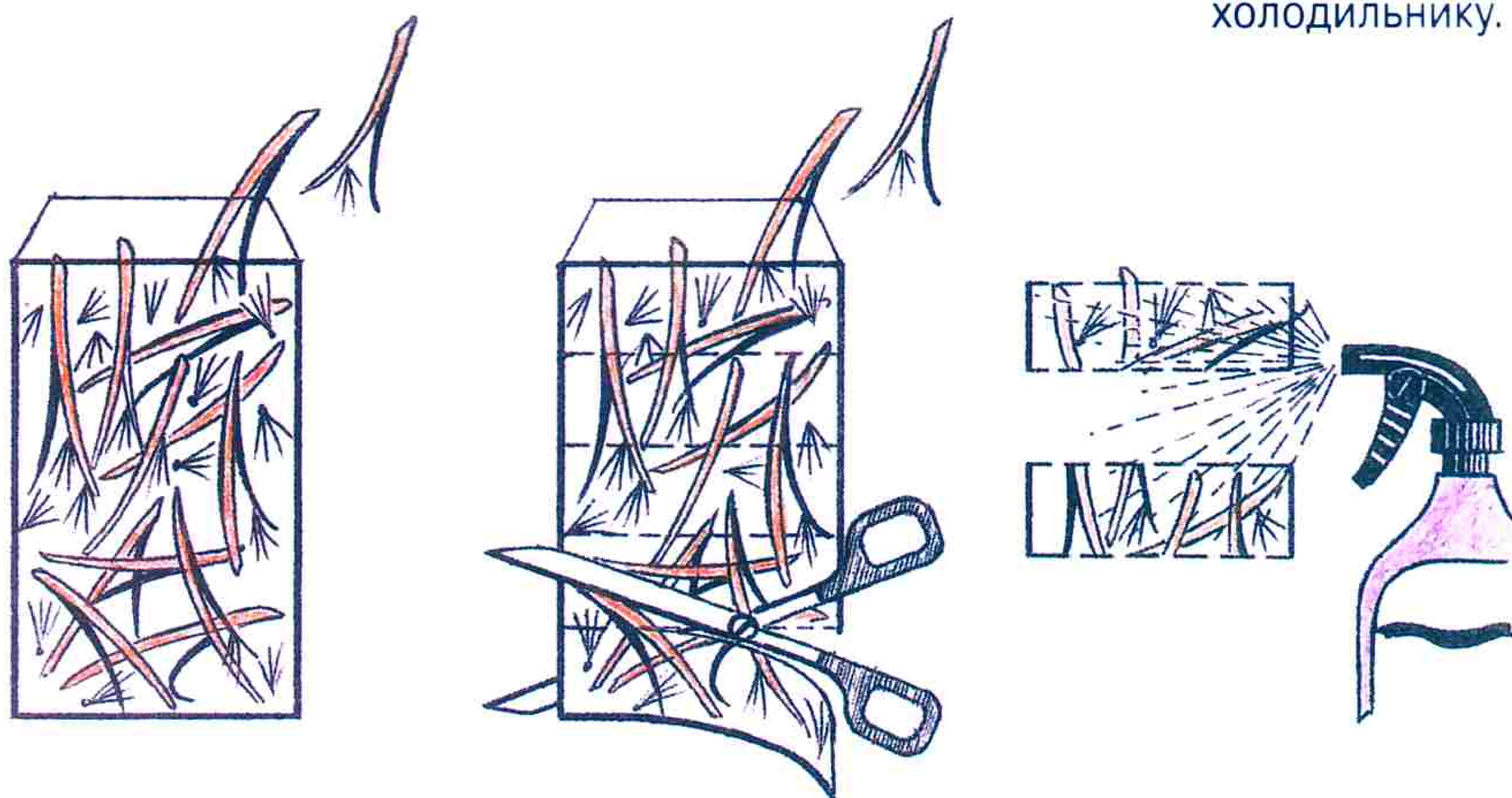
### Салат із кореневищ іван-чаю

*Для приготування потрібно: подрібнені кореневища іван-чаю – 100 г, морква – 1 шт., часник – 1–2 зубочки, сир,потертий на тертушці, – 1 ст. ложка, майонез або сметана – 2 ст. ложки.*

Промиті, очищені й подрібнені кореневища іван-чаю змішати з потертою морквою, подрібненим часником і тертим сиром. Заправити майонезом або сметаною.

### Заправка супова із зеленню іван-чаю

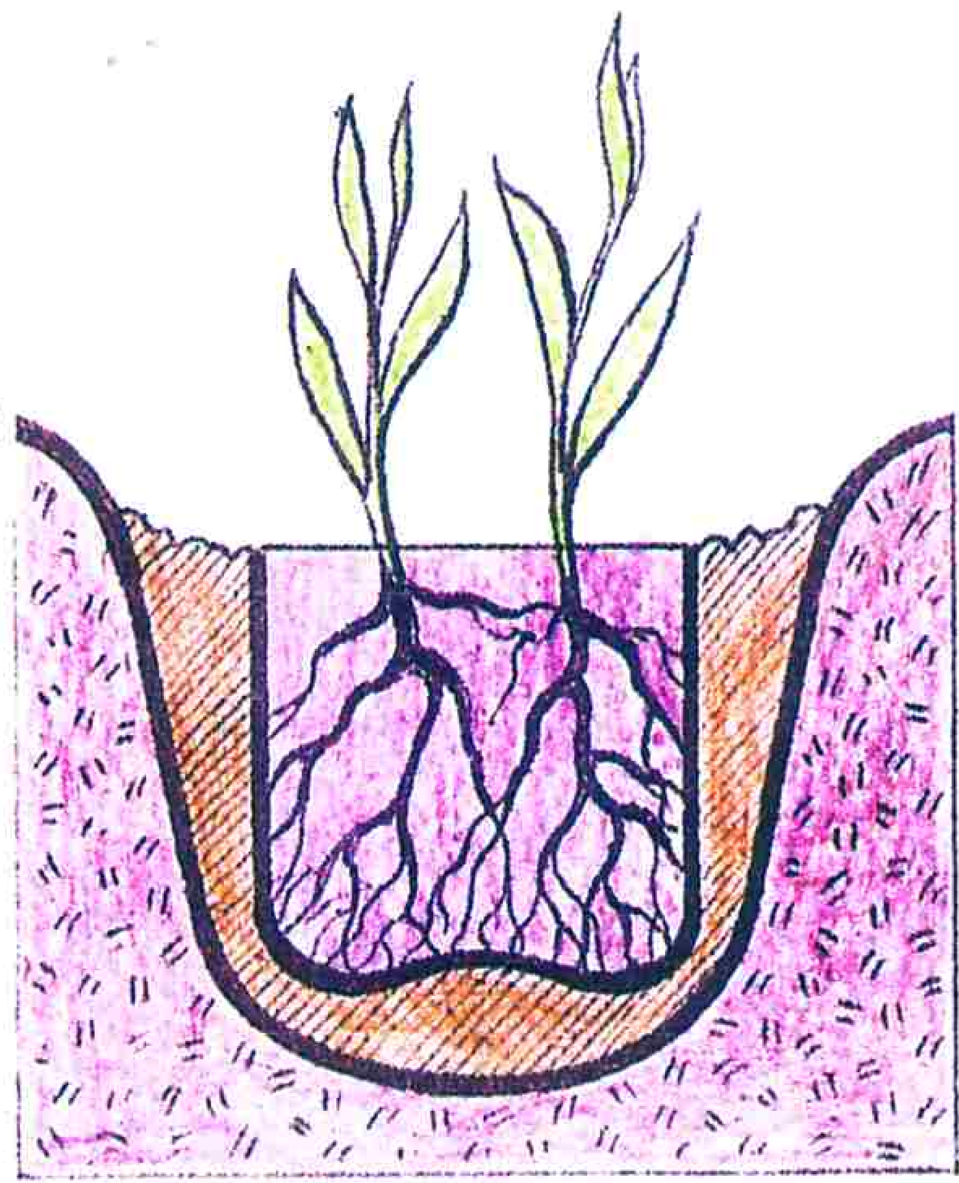
Добре промиту свіжу зелень іван-чаю, щавлю та медунки подрібнити, протерти із сіллю (5–10% від загальної маси зелені) і скласти в скляну банку. Зберігати у холодильнику.

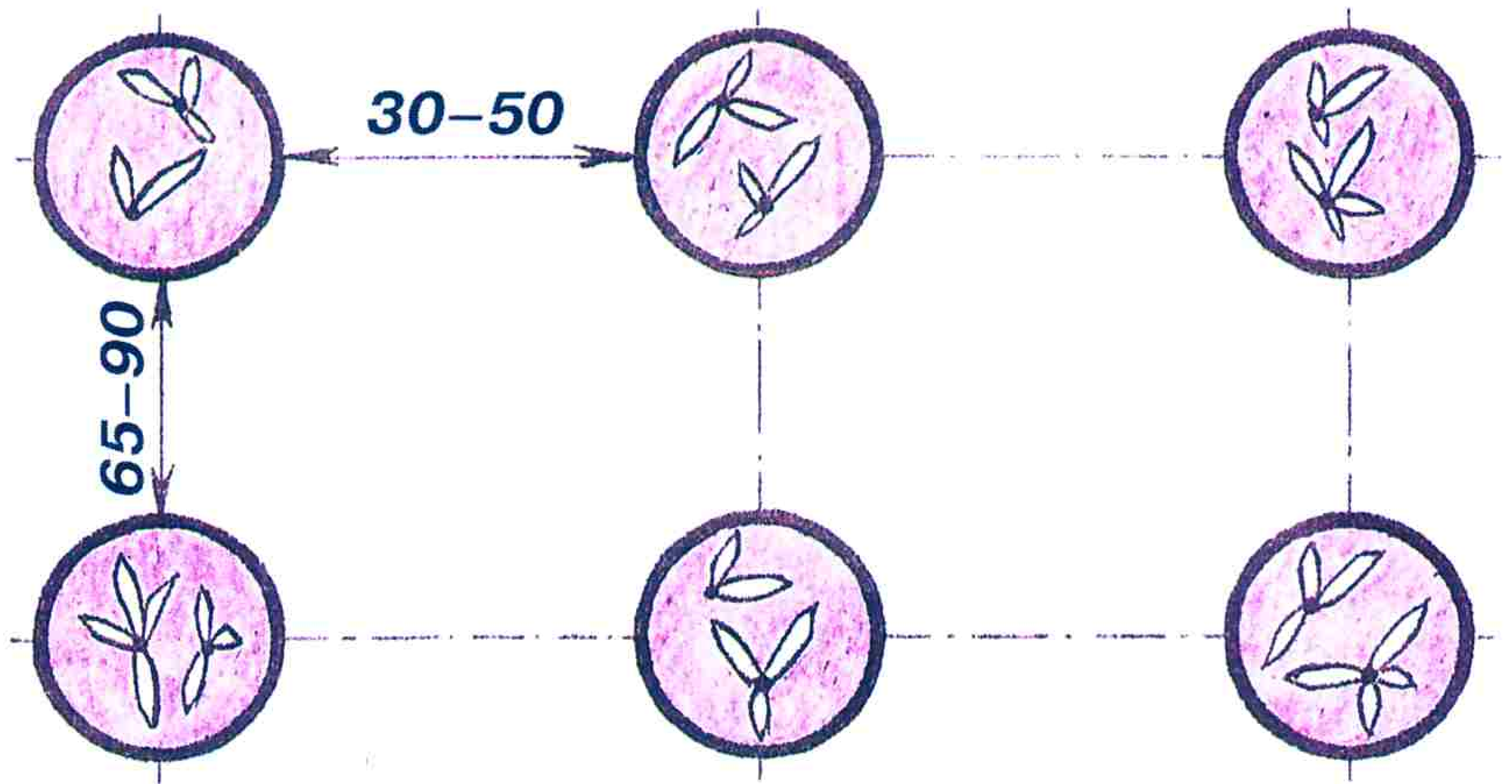


### Борщ зелений з іван-чаю

*Для приготування потрібно (із розрахунку на 1 порцію): зелень іван-чаю – 25 г, кропива – 25 г, щавель – 25 г, картопля – 50–75 г, морква – 10 г, цибуля ріпчаста – 10 г, маргарин – 5 г, яйце – 1/2 шт., сметана – 10 г, м'ясний бульйон – 350 г, сіль, спеції – за смаком.*

Промиту, висушену та подрібнену зелень закладають у киплячу воду на 1–2 хвилини, відкидають на друшляк, дають воді стекти, шатку-






ють, тушкують із маргарином. Моркву і цибулю пасерують. У киплячий бульйон або воду закладають нарізану часточками картоплю, тушковану зелень, овочі і варять до готовності. За 5 хвилин до закінчення приготування кладуть сіль і спеції. Нарізані варені яйця і сметану додають, подаючи борщ до столу.

### Суп із кореневищами іван-чаю

*Для приготування потрібно: м'ясний бульйон – 400 мл, картопля – 60–80 г, морква – 20 г, цибуля – 15 г, молоді кореневища іван–чаю – 50 г, капуста – 30 г, сметана – 20 г, сіль – за смаком.*

До м'ясного бульйону додати картоплю, моркву, цибулю, дрібно нарізані і спасеровані молоді кореневища іван-чаю і варити до готовності. Перед закінченням варіння покласти свіжу капусту і варити під кришкою 4–5 хвилн, посолити – за смаком. Подавати до столу із сметаною.

### Кореневища іван-чаю смажені

*Для приготування потрібно: молоді свіжі корені іван-чаю – 200 г, панірувальні сухарі – 20 г, смалець або соняшникова олія – 50 г.*

Молоді свіжі корені добре промивають у холодній воді, нарізують на шматки завдовжки 1,5–2 см, панірують у сухарях і запікають у духовці або обсмажують на смальці чи соняшниковій олії. За бажанням до страви можна додати різні приправи.

Я багато років готую цю страву і переконався, що вона має неймовірний та вишуканий смак, який задовольнить найвибагливішого гурмана.

### Каша з крупи іван-чаю

*Для приготування потрібно: сушені кореневища іван-чаю – 200 г, молоко, сіль, цукор – за смаком.*

Сушені кореневища іван-чаю подрібнити на крупу, всипати у кипляче молоко, посолити, додати цукру і варити до готовності.

### Оладки кіпрейні

*Для приготування потрібно: борошно з іван-чаю – 100 г, пшеничне борошно – 200 г, кефір або кисле молоко – 500 мл, яйце – 1 шт., цукор, сіль – за смаком.*

Борошно з іван-чаю (можна змолоти у кавомолці за 2–3 прийоми) і пшеничне борошно змішують, додають кефір або кисле молоко, яйце, цукор, сіль і добре перемішують. Смажать оладки на олії або на пряженому маслі. Перед подаванням до столу оладки поливають сметаною або розтопленим вершковим маслом.

### Чай капорський з іван-чаю (за стародавнім народним рецептом)

Слід зазначити, що цей чай за смаковими і цілющими якостями часто прирівнюють до зеленого китайського чаю найкращих сортів. Відомо чимало рецептів його приготування, ось один із них.

*Для приготування потрібно: молоде листя іван-чаю – 200 г, вода або молоко – 1 л, морква – 150 г, трава материнки, м'яти, меліси, гісопу – по 5 г (за бажанням).*

Молоде листя іван-чаю підв'ялюють на свіжому повітрі у затінку, згортають у трубочки і кладуть в емальовані або глиняні горщики. Потім злегка зволожують водою або молоком, додають моркву, порізану великими шматочками, і за бажанням – траву материнки, м'яти, меліси, гісопу. Витримують у теплій духовці або в печі протягом кількох годин (від 4 до 6) за температури 60–70°. Потім шматочки моркви видаляють із суміші, а листки іван-чаю висушують у теплій духовці за температури 50°С, нарізають смужками по 1–1,5 см і використовують для заварювання чаю.

Звичайно, приготування чаю за таким рецептом – справа клопітна, зате користь для здоров'я від нього дуже велика. Тим більше, що капорський чай володіє широким спектром цілющих властивостей. А підтвердженням тому слугує старовинна легенда, в якій розповідається, як один селянин на ім'я Іван із старовинного російського села Капори вилікувався від важкої й тривалої хвороби завдяки цій цілющій рослині. Можливо, саме від його імені і виникла початкова назва рослини – іван-чай.

Насамкінець, хочемо щиро побажати всім міцного здоров'я і успіхів у вирощуванні цієї декоративної та цілющої рослини. Надайте їй можливість дарувати вам і вашим родинам красу, радість і користь і врятуйте іван-чай від повсюдного витіснення всесвітньою урбанізацією.

**О.І. Табанюк,**
*колекціонер лікарських рослин,*
*с. Теофилівка, Бершадський р-н,*
*Вінницька обл., 24433,*
*Тел. (04352) 47-548, (097) 446-89-31*

# СУНИЧНИЙ РАЙ

***Не знаю, хто і як уявляє собі рай, а для мене він – це коли навесні серед степових херсонських полів вісім гектарів вруняться смарагдовим листям суничного розсадника, потім покриваються молоком білого цвіту, а згодом палахкотять рубінами соковитих ягід кращих новітніх сортів. Оце справжній рай!***

Тож хочу зупинитися на характеристиці кількох кращих сортів суниці італійської селекції, які є гордістю нашого суничного раю.

Сорт ***Альба*** у порівнянні з відомим нам ***Хонеєм*** починає достигати на два дні пізніше. Але ягоди в нього у 2–3 рази більші, дуже привабливі на вигляд, до того ж ще й приємніші на смак. Зараз багато можна почути про те, що великий розмір ягід – це результат дії різних препаратів і що смак таких ягід поганий. Хочу запевнити всіх читачів: так кажуть ті, хто ще не зустрічав таких сортів. Але ж час не стоїть на місці, змінюється світ, з`являються нові технології, розвивається й сунична галузь. Альба пройшла випробування в умовах нарівні з Хонеєм і довела свої переваги перед ним. Вона витримала морози 20° без укриття і показала, якою красивою може бути рання суниця. До того ж, що не мало важить, плоди цього сорту мають порівняно тривалий термін зберігання.



***Ось така вона – Азія***

Лише на 4 дні поступається щодо швидкостиглості сорт суниці ***Азія***. Чарівне створіння, безумовно, стане улюбленцем кожного, хто спробує його на смак. Скажу з певністю і, повірте, не голослівно: смаковим якостям цього сорту поступаються всі українські сорти.

Ранні ягоди, мабуть, найактуальніша тема сьогодення. Але ми часто залежимо від примх природи. Весняні заморозки часом руйнують усі наші сподівання. Хоча тепер дуже широко використовується агроволокно для укриття рослин, але ж існують і сорти суниці середніх строків достигання, які можна вирощувати для підстрахування на випадок весняних невдач. До таких ми відносимо сорт ***Сірія***. Він має дуже ефектні щільні ягоди з тривалим строком зберігання, що так важливо під час транспортування. Ягоди стійкі до пошкоджень дощем. Високих результатів врожайності вдається досягти після дворічного періоду вирощування.

Ще маємо сорт ***Роксана***, який є найстійкішим, найвитривалішим до морозів і захворювань. Достигає лише на тиждень пізніше від сорту Альба, відзначається високою врожайністю дуже великих ягід, що мають найліпші торговельні характеристики. Цей сорт першим став темою обговорення в чатах Інтернету після його придбання деякими нашими клієнтами, які оцінили сорт відповідно до його переваг.

Коли літо в розпалі і вже, здається, закінчився суничний сезон, дехто з нас спохватився, що не заготовив суниці на зиму. Адже період цієї ягоди такий швидкоплинний! З'являється пізня суниця, і звуть цей сорт ***Адрія***. За врожайністю йому немає рівних. Масивні грона, як сол-



***Альба***





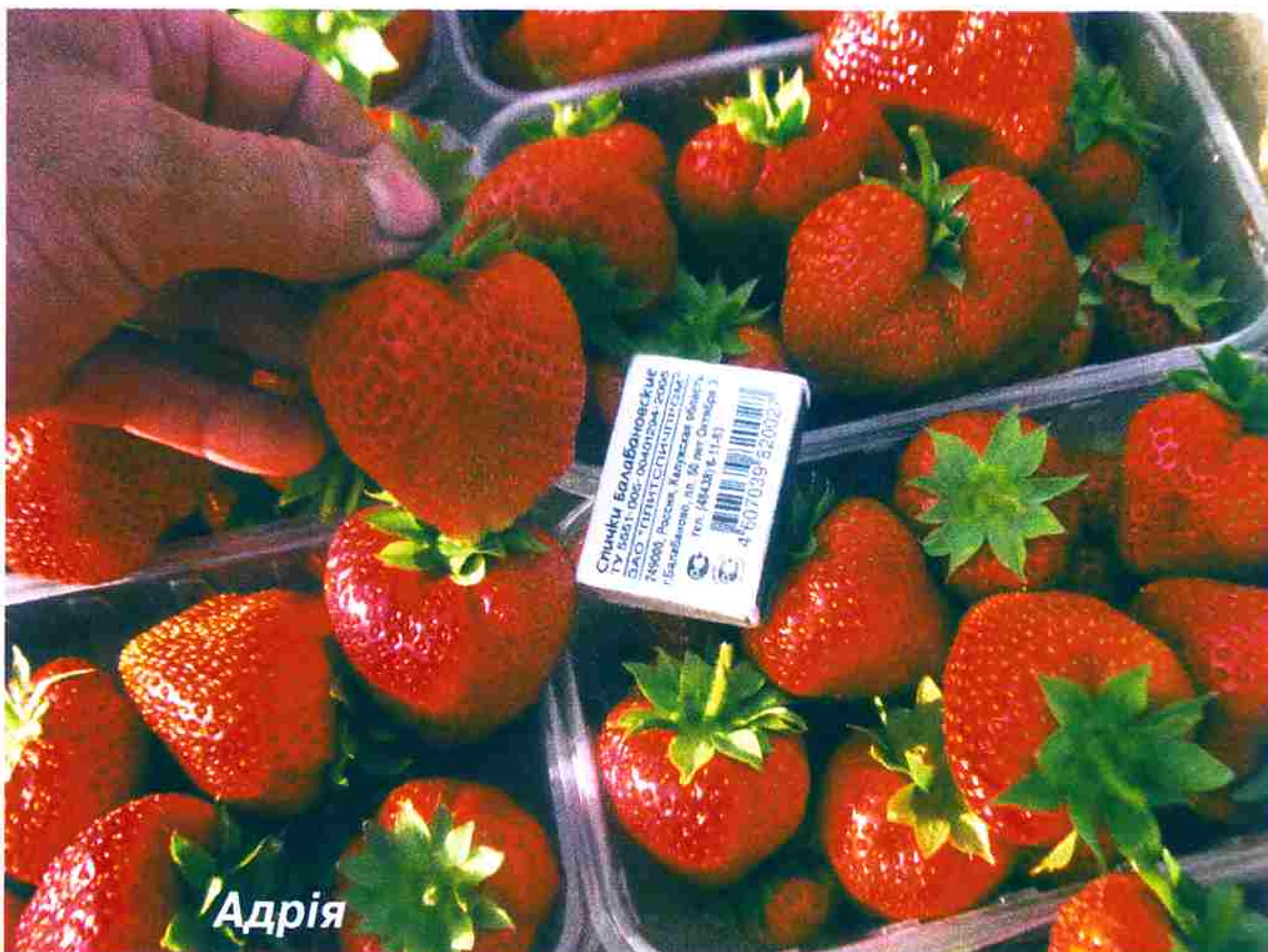
***Сірія***



Роксана

дати, шикуються в ряд, виблискуючи на сонці. Дуже великі ягоди конусоподібної форми яскраво-червоного забарвлення, спочатку малинового, а потім – темно-вишневого достигають поступово, повільно.

Перші черешні, абрикоси, смородина, малина... Всьому свій час. Все починається і все закінчується. На щастя, ми маємо ремонтантні сорти суниці, тож суничний сезон продовжується! Різноманітність таких сортів збільшується з кожним роком. Тенденція до їхнього покра-


Адрія

щення неминуча. Але один із таких сортів, мабуть, відомий усім. Мова йде про **Альбіон**. Сьогодні він найрозрекламованіший з-поміж сортів нейтрального світлового дня. Хто його смакував, вирішив однозначно, що в його руках – сама досконалість. Ми культивуємо його дітище – сорт **Санте Андреас**. Він урожайніший, ягоди більші, яскравіші, кущ масивніший. Сорт набагато стійкіший до холоду й хвороб. Витримує сильні морози. Хоча гріх було б змовчати ще про один сорт такого самого типу, як два попередніх, – **Ірма**. Він має неперевершену врожайність, стійкість і дає масу розеток для розсади, що не заважає одне одному. Хоча вирощування розсади і ягід одночасно несумісне для будь-якого сорту, бо зайвий вус обов`язково зменшує майбутній урожай, але це не стосується сорту Ірма.

***Ю.О. Кизименко,***
*с. Козачі Лагері,*
*Цюрупинський р-н, Херсонська обл.*

# Суницю висаджую після картоплі

***Картопля не вважається добрим попередником для суниці садової, бо обидві культури мають спільну хворобу – вертицильозне в`янення. Особливо цією хворобою уражуються європейські сорти суниці. Вітчизняні ж набагато стійкіші.***

Тому, вирощуючи переважно вітчизняні сорти, я завжди висаджував їх після картоплі з кількох міркувань.

***По-перше***, картоплю зазвичай удобрюють органічними добривами, які мають післядію і в наступні роки, а відтак забезпечують поживою висаджені рослини суниці.

***По-друге***, дуже зручно садити суницю у розпушений і очищений від бур`янів ґрунт після викопування картоплі.

***По-третє***, збігається оптимальний період викопування картоплі й садіння суниці. А це кінець серпня. Саме в цей час уже є вдосталь розсади і на власній грядці, та й на ринку її можна придбати. Бо коли заманеться садити в липні (як рекомендується за інтенсивної технології вирощування суниці), то ніде взяти розсади: її ще не буде ні на власній грядці, ні на ринку. А розсада "фріго" в Україні і дорога, й дефіцитна.

***По-четверте***, і найголовніше: у теперішніх умовах, коли суницю нещадно винищують личинки травневого хруща, озимої совки, інших шкідників, на ділянці з картоплею, хоч на певний період, їх можна позбутися, якщо садивний матеріал картоплі перед садінням протруїти одним з таких препаратів: Престиж, Матадор, Шедевр тощо. Особливо важливо при протруюванні картоплі дотримуватися інструкції із застосування препарату, що на упаковці, а головне – не занижувати концентрацію робочого розчину. Тоді дія препарату буде тривалою й ефективною.

Висадивши розсаду суниці, добре поливши та накривши дуже популярним тепер агроволокном, матимете стовідсоткову гарантію доброго приживлення рослин.

Висаджую суницю рядами з міжряддями 70 см, у рядку між рослинами 10–12 см. Можна садити й з меншими міжряддями. Але мені для догляду за рослинами (розпушування ґрунту, виполювання бур`янів) міжряддя 70 см найзручніші.

Коли висаджую рослинки, то розміщую їх не на підвищеннях (грядах), як багато хто радить, а в рівчачках, щоб міжряддя було вищим. За такого садіння суницю дуже добре поливати: вода не розтікається по всій площі, а потрапляє до коренів рослин. До того ж у зимовий період рослини в рівчачку менше страждають від морозів і відпадає потреба в мульчуванні ділянки з метою захисту рослин. А коли випадає сніг, то він прикриває рослини в рівчачку і його не видуває з суничної ділянки вітер.

***Б.К. Донгаш***

# Класичні й сучасні сорти груші для садів України

***Сорт у рослинництві є економічно найвигіднішим способом підвищення врожайності сільськогосподарських культур, поліпшення показників товарності та якості врожаю. Особливо це стосується плодових культур, де помилка з вибором сорту стає відчутною лише за кілька років.***

В основних регіонах культивування груші (Європа, Америка) сортимент все ще базується у більшості випадків на старовинних сортах французької, бельгійської, англійської, американської та австралійської селекцій: Конференція, Деканка дю Коміс, Бере Гарді, Бере Люкас, Улюблениця Клаппа та її червоноплідні клони, Генерал Леклерк, Тріумф Пакгама, Бере прекос Моретіні, Вільямс і його клони, Гранд Чемпіон, Пас Красан та інші. Значну частину цих сортів можна з успіхом вирощувати у південних регіонах України, у Придністров'ї та Закарпатті.

Слід нагадати, що сучасний сортимент груші на території України, як і Східної Європи, формувався на основі західноєвропейських сортів, які в силу еколого-географічного походження створювалися за сприятливих кліматичних умов, маючи при цьому високі смакові якості, проте відзначалися низькою зимостійкістю й підвищеною сприйнятливістю до грибних хвороб.

Вітчизняній селекційній науці вдалося сформувати сучасний промисловий і аматорський сортимент груші в Україні, використовуючи при цьому всі кращі якості світового сортового і видового різноманіття цієї культури. Таким чином були створені адаптивні сорти,які за своїми смаковими і технологічними властивостями не тільки не поступалися західноєвропейським сортам, а з ряду господарсько – біологічних показників навіть перевершували їх.

Досягнення з селекції груші в Україні досить вагомі. До Державного реєстру сортів рослин України на 2011 рік занесено 64 сорти груші, в тому числі 57 (89%) української селекції.

Розробки з селекції груші істотно поліпшили сортимент у різних регіонах України, але найважливішими досягненнями українських селекціонерів є створення нових сортів, які практично не уражуються паршею, плямистістю листя та борошнистою росою. Сорти, створені за умов невеликих сум ефективних температур у вегетаційний період, здатні формувати плоди високих показників товарності і смакових якостей плодів, що відкрило можливість істотного просування на північ вирощування цієї цінної культури у промислових і аматорських насадженнях.



***Сорт груші Вижниця. Фото Ю.Б.Ходаківської.***

## ВИЖНИЦЯ

Автори – Копань В.П., Копань К.М. Відзначається швидкоплідністю, високою стабільною врожайністю, відмінними смаковими якостями і товарністю плодів, зимостійкістю, практично не уражується грибними хворобами. Придатний для створення інтенсивних насаджень підвищеної щільності (3,5–4×1,5–2 м).

Дерево швидкоросле, утворює обернено-пірамідальну, високопобудовану крону. Пагони середньої товщини, прямі, довгі, молоді рожеві, наприкінці сезону – коричнево-жовтуваті. Характерними для сорту є дуже розвинені підбрунькові подушечки, що створює деякі незручності під час окулірування, тому його краще виконувати бруньками з недозрілих пагонів. Переважаючий тип плодоношення на простих і складних кільчатках, плодових сумках. Виражена також здатність закладати плодові бруньки в базальній частині однорічних приростів. У плодоношення вступає з 4–5-річного віку. Сумісний з айвою.

Шкірочка плоду середньої товщини, суха, під час знімання з дерева зелена, іноді з легким рум'янцем, а при дозріванні золотиста, з благородною оржавленістю. М'якоть кремова, дуже соковита, ніжна, масляниста, без грануляцій, кислувато-солодкого смаку, з сильним мигдальним ароматом (8,2–8,7 бала).

Знімальна стиглість настає з 15–20 вересня, споживча – від знімання до кінця жовтня – першої половини листопада. У холодильнику (+1, +2°С) плоди добре зберігаються до кінця січня без погіршення консистенції м'якоті та властивого їй смаку. Основне призначення – споживання у свіжому вигляді.

Сорт Вижниця з 1999 року занесений до Реєстру сортів рослин України. Перспективний для створення інтенсивних промислових і аматорських насаджень груші в Лісостепу та південному Поліссі України. Вже має значну популярність у садівників-аматорів, як скороплідний, невибагливий до умов вирощування сорт з плодами високої товарності і якості.

***Переваги:*** врожайність, відмінні смакові якості та висока транспортабельність плодів, придатність їх до тривалого зберігання в холодильниках, стійкість до парші і досить висока зимостійкість дерев.

***Недоліки:*** надмірна розвинутість підбрунькових по-

душечок на ростових пагонах, що дещо ускладнює окулірування.

## ВЕРЕСНЕВЕ ДЕВО

Осінній сорт, отриманий в Інституті садівництва (м. Київ) у 1997 р. внаслідок виділення клону сорту Дево, сумісного з айвою, що встановлено в результаті досліджень з ВА-29. Автори – М.В. Матвієнко, П.В. Кондратенко. Основні відмінності від сорту Дево, який був введений в культуру (К.А. Грейнер) у 1947 р. і який, ймовірно, походив від сорту Улюблениця Клаппа, такі: сумісний з айвою, стриманіша сила росту дерева, кращі смакові якості плодів, придатність плодів до тривалого зберігання в регульованих умовах без втрати смакових якостей.

Дерево середньоросле, з вузькопірамідальною кроною в молодому віці, а при навантаженні врожаєм – розлоге. Крона не схильна до загущення.

Сорт мало вибагливий до грунтово-кліматичних умов, але реагує на їхні зміни якістю плодів, зимостійкий: при зниженні температури до –20°С ми не спостерігали ушкодження ні квіткових бруньок, ані річного приросту. Високостійкий до парші та інших грибних хвороб. Високотехнологічний в розсаднику: навіть на айвовій підщепі дає вирівняний стандартний некронований садивний матеріал.

Відзначається швидкоплідністю, на насіннєвій підщепі у плодоношення вступає на 4-й, на айві, з якою добре сумісний, на 3-й рік після садіння в сад. Врожайність 7-річних дерев на насіннєвій підщепі навіть за умов бідного в поживному відношенні ґрунту сягає 47–56 кг з дерева.



***Сорт груші Вересневе Дево. Фото М.В.Матвієнка.***

Плоди великі, масою 210–260 г, довгастої грушоподібної форми.

Шкірочка щільна, гладенька, блискуча, у дозрілих плодів солом'яно-жовта, з яскравим темно-червоним рум'янцем на більшій частині плоду.

М'якоть соковита, ніжна, без грануляцій, солодка, напівмасляниста. Дегустаційна оцінка 7,4–7,6 бала.

***Переваги:*** швидкоплідність, зимостійкість, висока продуктивність, стабільна врожайність, висока товарність і привабливість плодів, стійкість до парші.

***Недоліки:*** плоди за смаковими якостями поступаються кращим сортам у даній групі.

## ЛЕВЕН

В умовах Лісостепу України ранньозимовий сорт, виведений у Північнокавказькому зональному НДІ садівництва і виноградарства від схрещування сортів Олександрин Дульяр та Бере Наполеон. Автори сорту: Л. М. Сергєєв, Є. І. Костецька, Н. В. Можар. Дерева середньорослі, крона округлої форми, середньої густоти.



***Сорт груші Левен. Фото Ю.Б.Ходаківської.***

Пагони середньої товщини, колінчасті, червонувато-коричневі, гладенькі, край листка слабо зубчастий. Черешок голий, середньої довжини.

Плоди великі, середня маса 160–220 г, широкогрушоподібної форми. Шкірочка середньої товщини, ніжна, гладенька, масляниста, основне забарвлення зеленувато-жовте, покривне – розмитий червоний рум'янець на сонячному боці. Підшкірні крапки великі, коричневого кольору. Плодоніжка коротка, середньої товщини, пряма або злегка вигнута. Лійка неглибока, біля основи злегка оржавлена. Чашечка напіввідкрита або відкрита, блюдце слаборебристе. М'якоть біла, соковита, масляниста, приємного десертного смаку. Дегустаційна оцінка 8,4–8,6 бала.

Знімальна стиглість плодів настає наприкінці вересня – на початку жовтня, споживча – у грудні. В холодильнику плоди зберігаються до січня–лютого. Незважаючи на великі розміри, плоди досить міцно тримаються на дереві.

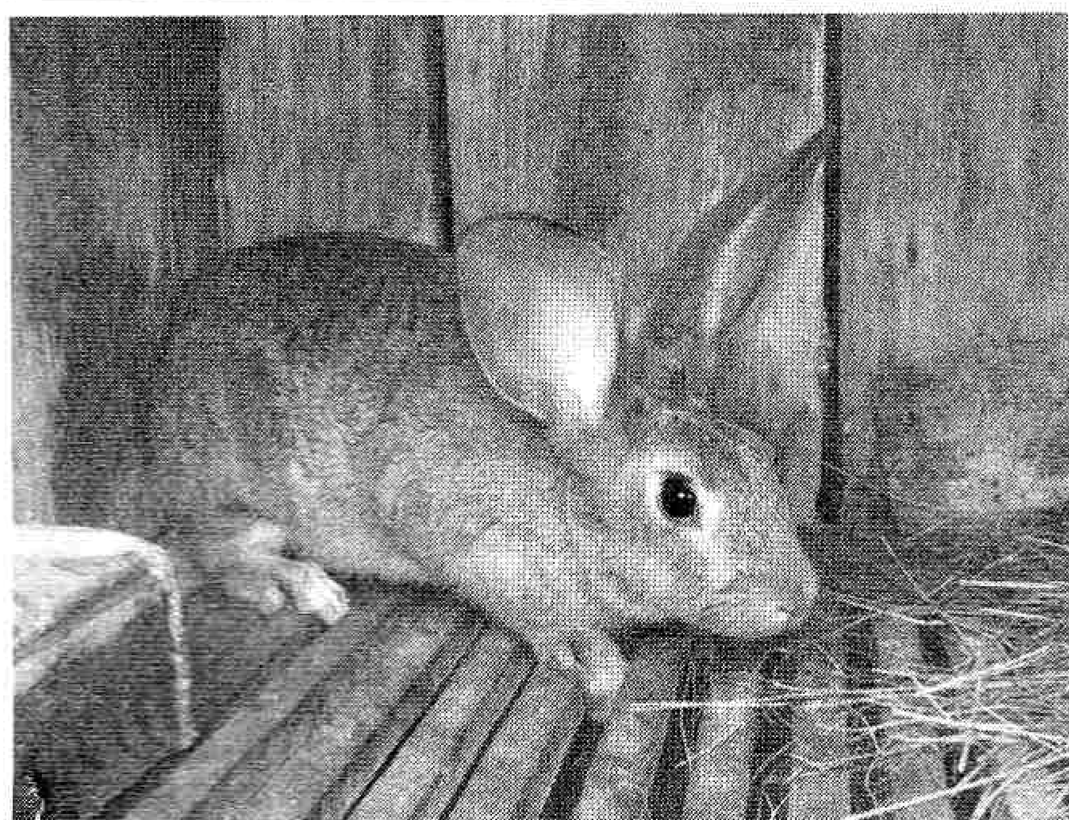
Сорт скороплідний, на айвовій підщепі в пору плодоношення дерева вступають на 3–4-й рік після садіння в сад. Плодоношення щорічне, врожайність – 180 ц/га. Посухостійкість і зимостійкість високі, ураження паршею – до 1 бала.

*(Продовження на с. 33)*

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ



# Будуємо клітку для кролів

***Що потрібно для успішного розведення та подальшого утримання пухнастих звірків? З таким запитанням чи не найчастіше звертаються початківці до фахівців і досвідчених кролівників.***

***Насамперед, це – клітка, в якій кролі проводять все своє життя. А відтак, кролівник повинен подбати про комфортне "помешкання" для своїх вихованців. То які ж вимоги висуваються до кролячих кліток, якому типу варто віддати перевагу і, взагалі, за якими показниками вибирають клітку для кролів? Перш за все, вона має сприяти найвищій продуктивності кролів, їхній мінімальній захворюваності й високому збереженню.***

А цього можна досягти за рахунок відповідного режиму та якості годівлі, хорошої доступності корму, належного напування, доцільної чисельності і, звичайно ж, нормальної щільності розміщення тварин у клітці. Адже за надмірно щільного розміщення кролів у них зростає агресивність, змінюється зовнішній вигляд, різко затримується ріст та розвиток. Бо кролі повинні вільно рухатися, що особливо важливо і для підростаючого молодняка, і для дорослих, призначених до відтворення тварин.

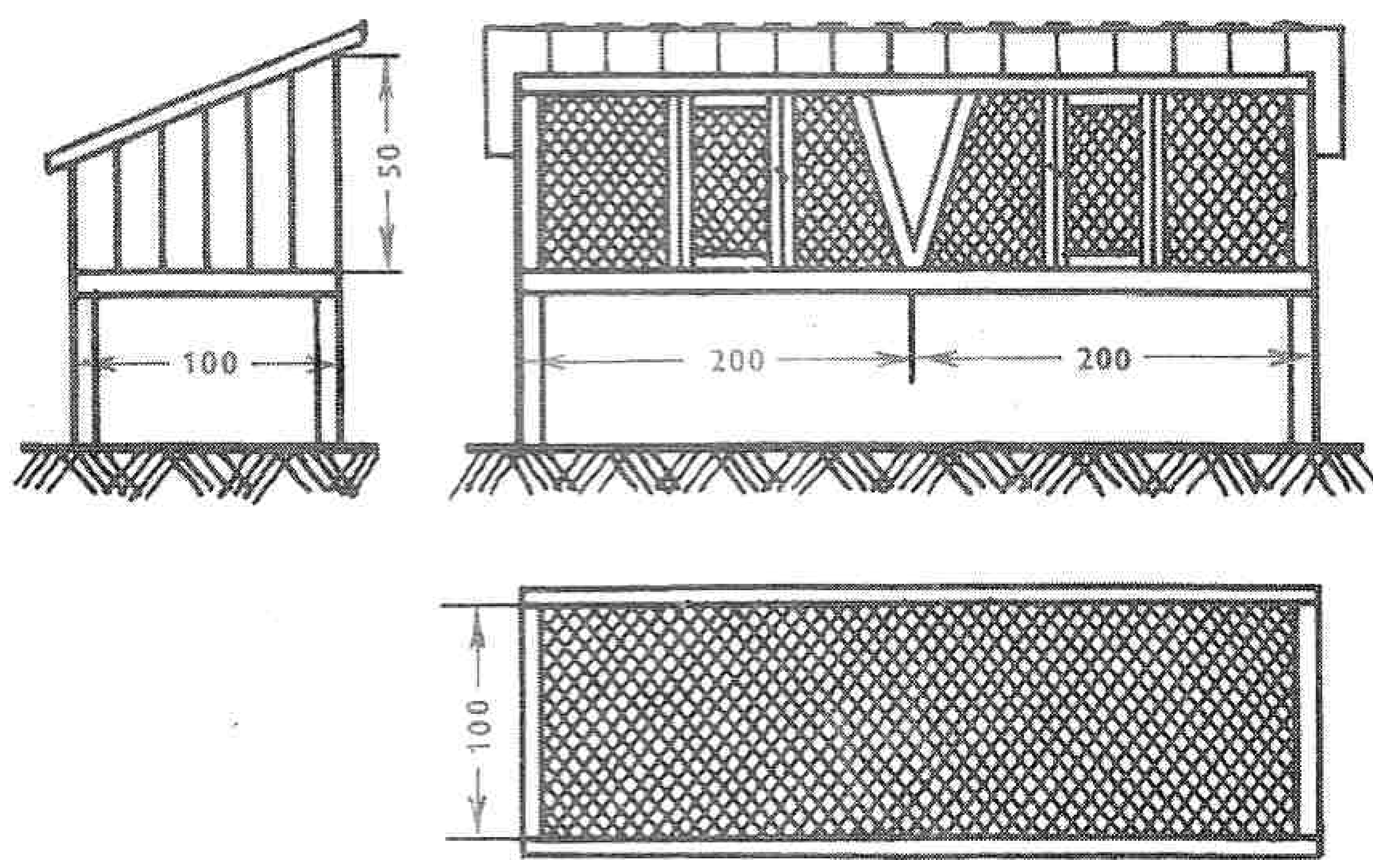
Щодо вимог, яким мають відповідати клітки для кролів, то, насамперед, вони повинні вкривати їх від негоди, бути достатньо освітленими, забезпечувати хороший приплив свіжого повітря тощо. При цьому слід враховувати, що ступінь прояву негативних впливів кліматичних факторів залежить від сезону року, стану погоди і часу доби. Ці умови необхідно обов'язково контролювати, особливо в тих випадках, коли кролів утримують в приміщеннях і за наявності вимушеної близькості інших свійських тварин, що часто трапляється на практиці.

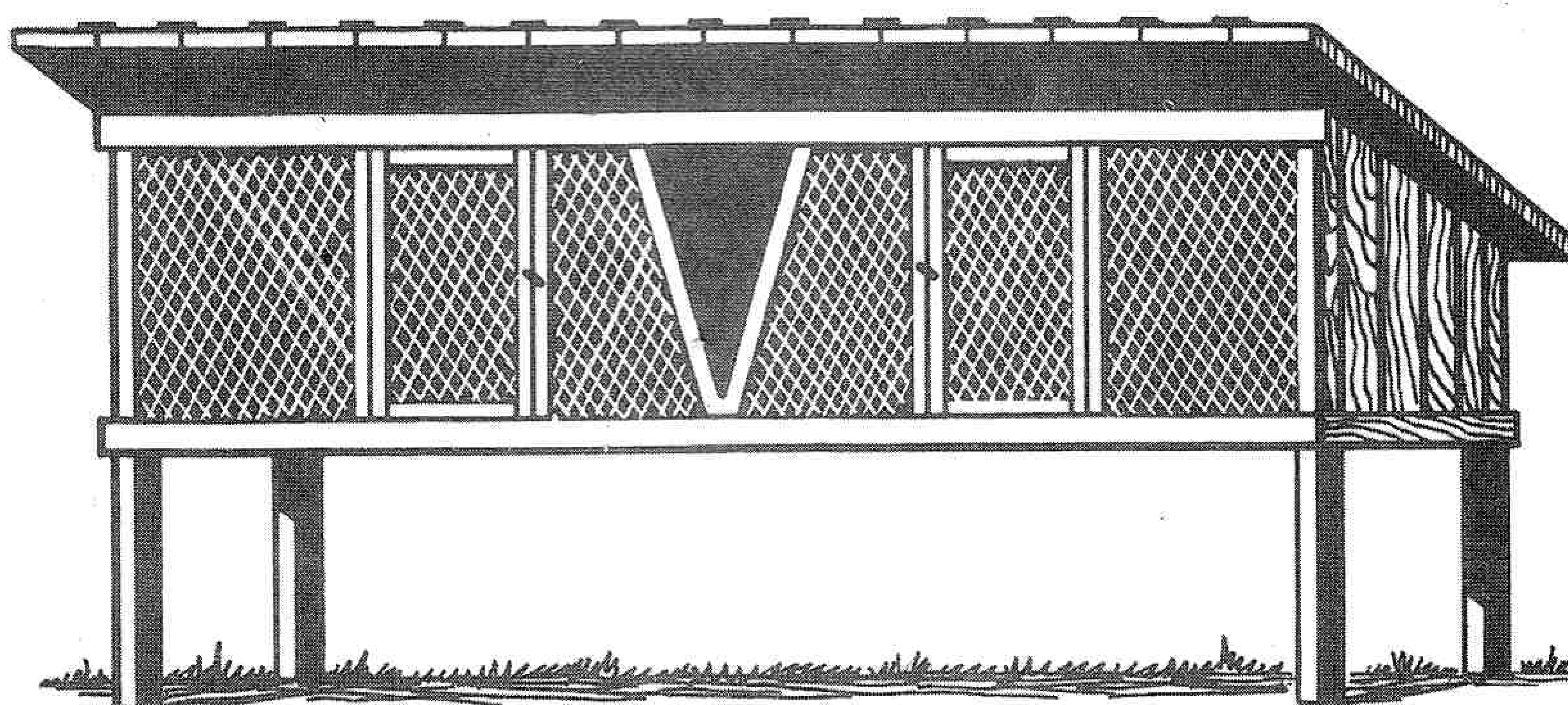
Крім того, у клітках не повинні затримуватися кал і сеча, не можна допускати в них проникнення щурів. Отже, початківці-кролівники повинні віддавати перевагу тим кліткам, які найбільше відповідають умовам їхнього господарства і зручні в експлуатації.

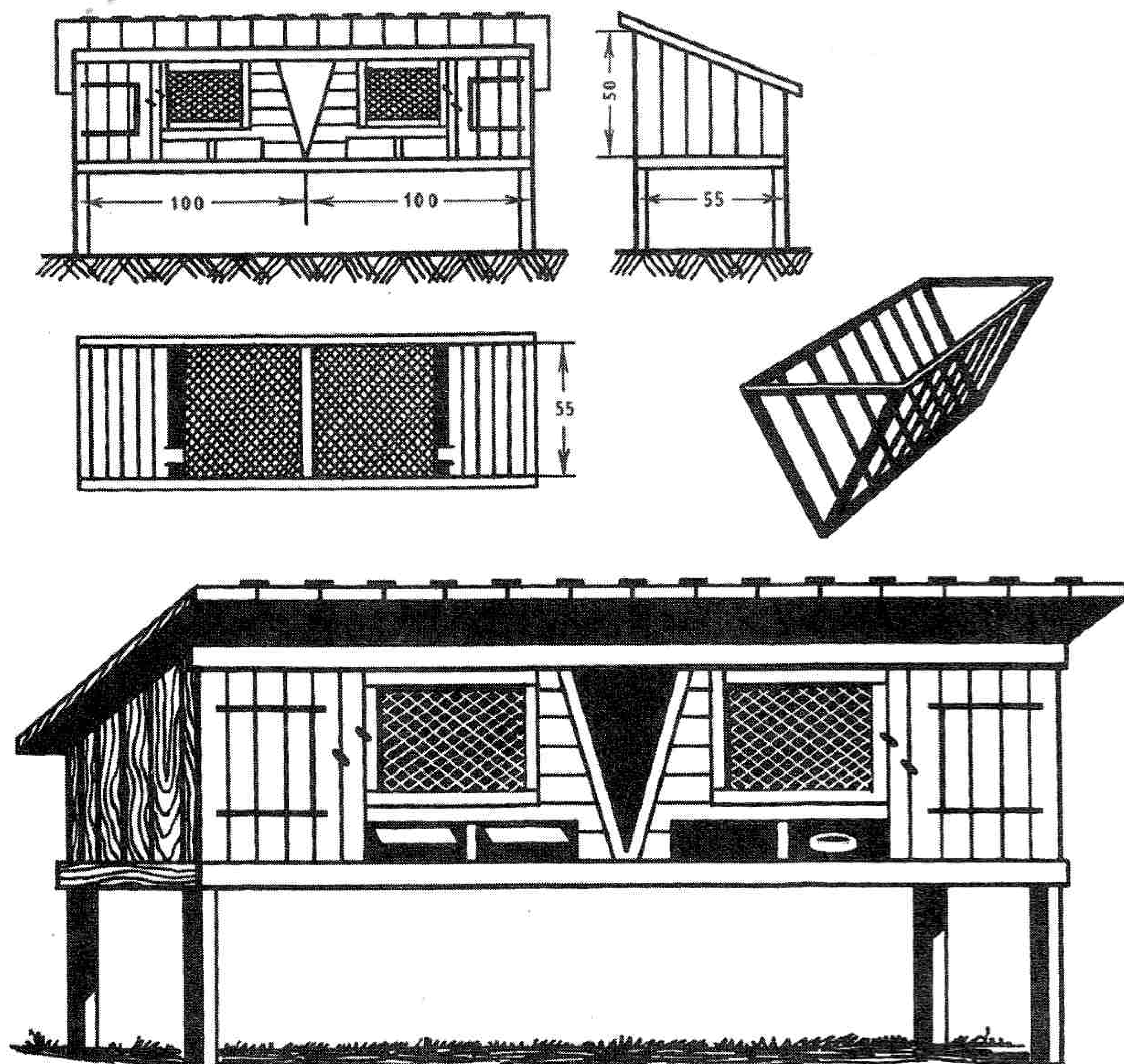
Для дорослих кролів краще будувати індивідуальні клітки. Роблять їх із тесу, обапола, ящикової тари, будівельних відходів та іншого будівельного матеріалу. Для даху можна використовувати будь-який покрівельний матеріал. Стінки і дах обов'язково мають бути щільними, без щілин.

З метою економії матеріалів та місця клітки можна робити блоками – по дві або чотири разом. Встановлюють їх на стовпах заввишки 70–80 см. Площа підлоги однієї клітки має бути 0,5–0,7 м$^2$.

Найзручнішими вважаються клітки з постійним відділенням для маток. Під це відділення, зазвичай, відгороджують перегородкою третину клітки. У перегородці пророблюють лаз розміром 17х17 см і висотою від підлоги 10–13 см, що дає можливість кроленятам пересуватися по клітці.






Лаз потрібно розташовувати ближче до передньої стінки, щоб самки влаштовували гнізда в глибині відділення для маток, де їх менше турбують. У гніздовому відділенні підлогу стелять суцільну, а в іншій частині клітки – рейкову або з сітки з вічками розміром 20х20 мм. Дверцята кормового відділення також роблять сітчастими, а у відділенні для маток – суцільними. Ясла, де годують кроленят травою і сіном, встановлюють між сусідніми кормовими відділеннями, замінюючи ними перегородку.

Роблять їх з двох рамок розміром 60х50х35 см, затягнутих сіткою з вічками 35х35 мм або металевими прутами на відстані 3 см один від одного. Рамки встановлюють похило впоперек клітки – V-подібно. З переднього боку ясла залишаються відкритими. В холодну пору року підлогу утеплюють підстилкою, а сітчасті дверцята закривають солом'яними матами або фанерою.

Для вирощування молодняку краще будувати групові клітки. Вони повинні мати сітчасту підлогу, суцільні стінки і односхилий дах. Дверцята всередині клітки роблять сітчастими. На дві клітки з торцевого боку встановлюють одну годівницю – ясла. Така клітка розрахована на одночасне утримання 15 кроленят до трьохмісячного віку або 10 кроленят старшого віку.

***О. Мартіросова***

# Каштани і жолуді – теж корм

***Крім традиційних кормів, які готують із сільськогосподарських культур, для годівлі тварин досвідчені тваринники використовують і деякі інші корми, зокрема з дикорослих рослин: жолуді, каштани, очерет, ряску тощо. Вони містять чимало корисних речовин і добре поїдаються тваринами.***

Зазвичай, після перших осінніх заморозків, коли починає обсипатися листя, а разом з ним і каштани, жолуді, досвідчені тваринники заготовляють їх для висококалорійної підгодівлі своїх домашніх тварин. Протягом багатьох років так роблю і я. Однак використання таких кормів має свої особливості, які необхідно обов'язково враховувати тим господарям, які утримують свійських тварин. Саме на них я і хотів би звернути увагу тваринників-початківців.

***Жолуді.*** Перш за все слід враховувати, що жолуді містять багато дубильних речовин і можуть спричинити закрепи у тварин. Однак цю їхню властивість можна послабити, додаючи до корму буряки, пшеничні висівки, вівсянку, а влітку – зелену траву.

Аби видалити гіркоту, я просмажую жолуді або вимочую їх протягом двох діб у холодній воді, після чого добре просушую. Щоб жолуді не пліснявіли, під час зберігання, просушую їх на сонці або в духовці за температури не менше 60°, тоді вони добре зберігаються в сухих сараях і на горищах.

Свині, відгодовані на жолудях, дають сало і м'ясо високої якості. На одну голову за день їм зазвичай згодовують не більше 800 г жолудів, привчаючи тварин до цієї дози поступово. Однак перед годівлею свиней жолуді бажано подрібнити, оскільки у такому вигляді тварини перетравлюють їх значно краще, ніж цілими.

***Каштани.*** Цінним кормом для свійських тварин є також дикі каштани, які за поживністю не поступаються жолудям. Однак і вони містять певну гіркоту, тому їх згодовують обережно й потроху.

Чимало тваринників вважають, що перед годівлею тварин варто проварити каштани. Відверто кажучи, спочатку і я так робив, але згодом помітив, що тварини краще поїдають їх сирими, особливо, якщо давати каштани у суміші з жомом або картоплею.

Зберігати заготовлені на зиму каштани раджу, як і жолуді, на горищі, розсипавши їх тонким шаром. Але при цьому каштани варто час від часу перемішувати. Звичайно, це додаткова робота, однак її можна уникнути. Для цього я попередньо просушую каштани, а потім подрібнюю їх на борошно і щодня підгодовую ним тварин. Зокрема, корова може з'їсти за день до 5 кг такого корму.

Щодо свійської птиці, то з жолудевого і каштанового борошна я щороку готую "катиші" на корм курям і качкам. Приготувати їх дуже просто: борошно замішують на воді, потім формують кульки, які висушують у печі або в духовці. Взимку їх подрібнюють і згодовують птиці.

***М.С. Рітченко,***
*м. Луганськ*

# Тополя – захисник рослин

***Про те, що рослини виділяють леткі речовини (фітонциди), відомо давно, але далеко не всі садівники використовують цю властивість зелених помічників для захисту плодових дерев і ягідників на власних ділянках.***

Хочу розповісти про власний досвід та деякі експерименти, пов'язані з однією з таких рослин – тополею, що повсюди росте в Україні. На власному досвіді переконався в тому, що навіть обпале листя з цього дерева здатне не лише знищувати хвороботворні бактерії, а й стимулювати підвищення врожайності.

А почалося все з того, що якось давно за браком спеціального матеріалу для укриття суниці я зібрав обпале тополине листя і вкрив ними кілька грядок із суницею. На літо також залишив це листя у міжряддях в якості мульчі. Яким же було моє здивування, коли врожай суниці на цих грядках виявився значно більшим, ніж на тих, де тополиного листя не було!

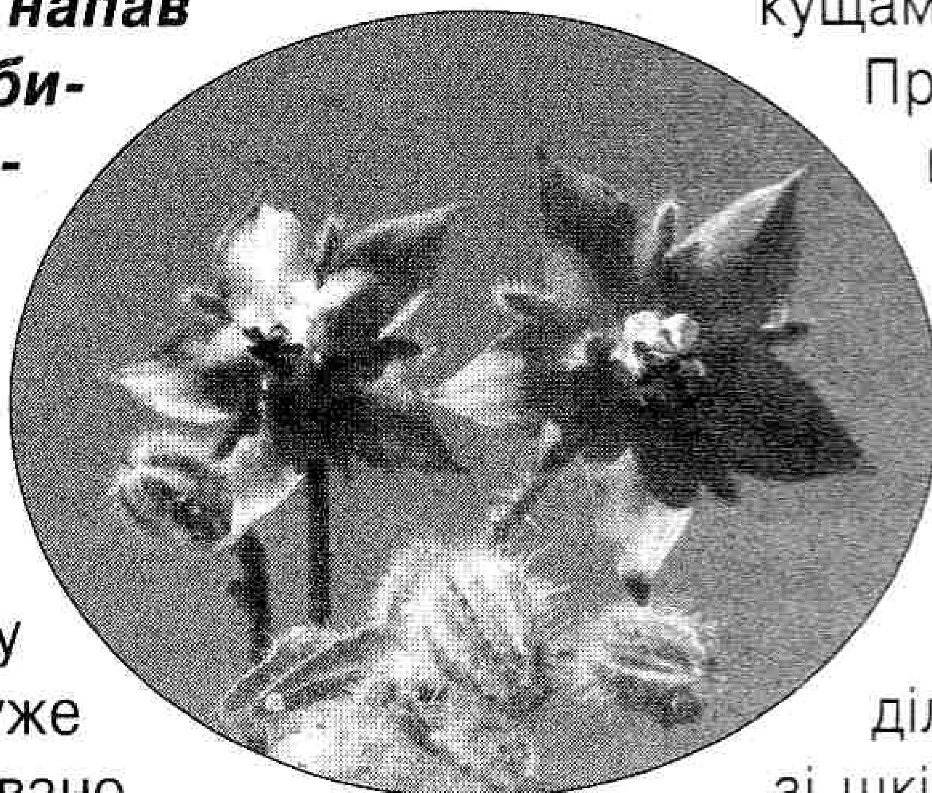
Наступного року я повторив власний досвід, запровадивши його на значно більшій площі: вкрив не лише суницю, а й пристовбурні круги всіх дерев і кущів на садовій ділянці. Але попередньо прибрав з-під них усе обпале листя і склав його в компостну купу, лише листя яблунь і груш, уражених паршею, довелося спалити.

З того часу я щороку користуюся тополиним листям для укриття рослин і повинен сказати, що хвороб та шкідників значно поменшало, врожайність дерев і кущів зросла, та й з бур'янами боротися стало легше. Бо обпале тополине листя, що перезимувало, я не поспішаю навесні складати в компостну купу, а залишаю під деревами та кущами в якості мульчі і лише наступної осені, коли з'являється нове обпале листя, мульча, що "відпрацювала" своє, потрапляє до компосту.

Ось так майже випадково тополя стала надійною захисницею мого саду.

# Бораго – проти шкідників

***Коли на мій красивий розлогий кущ калини, яким милувалася вся родина, напав листоїд, я з розпачу не знав, що й робити. Адже вручну намагатися впоратися зі шкідником – марна справа, а отрутохімікати застосовувати було вже пізно. Що ж робити, бідкався я?***



На щастя, сусід-садівник підказав досить просте, але ефективне рішення цієї проблеми, порадивши обприскати калину настоєм бораго (огіркової трави). Дуже швидко шкідники зникли і кущ було врятовано.

Саме тому наступного року, щоб не допустити повторного пошкодження калини листоїдами, я висіяв під кущами калини і поблизу від неї насіння бораго. Причому сіяв у різні строки, щоб ці рослини цвіли протягом усього літа. Тим більше, що вони красиві на вигляд.

Листоїд не з'являвся, до того ж на яблунях, що росли поряд, шкідників стало помітно менше. Тоді я замислився, чи не висіяти цю траву наступного року під кожним деревом і кущем на присадибній ділянці? Так і зробив. Після цього боротися зі шкідниками стало значно легше, тому отрутохімікати я майже не застосовую.

# Картопляне бадилля відлякує білана

***Городники добре знають, скільки клопоту завдає такий красивий ніжно-білий метелик, вірніше, його гусінь, яка часто з'являється на капусті. Це – білан, отож, якщо згаяти час, то шкідник може пошкодити чимало головок капусти або взагалі залишить без урожаю цього корисного овоча, бо застосовувати отрутохімікати на капусті дуже небажано.***

Залишається лише один спосіб: якимось чином відлякувати шкідника. Кілька років тому мені порадили застосувати дуже незвичний засіб для відлякування – бадилля картоплі. Спочатку я поставився до такої поради з великою недовірою, але заради експерименту вирішив перевірити. Результат виявився відмінним.

Тепер, щойно помічу появу білих метеликів, терміново готую спеціальний настій: 1 кг зеленого бадилля картоплі заварюю окропом, додаю трохи подрібненого на тертушці господарського мила і після того, як настій охолоне, виймаю з нього бадилля і доводжу об'єм рідини до 10 л.

Готовий відвар проціджую, заливаю рідину в холодному вигляді в обприскувач і обробляю рослини капусти, обприскуючи листочки не лише зверху, а й знизу. Після дощу обробку обов'язково повторюю.

Варто застерегти, що цей настій отруйний, тому користуватися ним слід акуратно, захищаючи очі і руки.

Протягом літа виконую такі обприскування не менше 4–5 разів, а за необхідності навіть більше.

Слід зазначити, що після такої обробки я спостерігав за метеликами і помітив, як вони підлітають до капустяної грядки, кружляють над нею, але на рослини не сідають. Якщо на листках капусти вже є гусінь або попелиця, то вони дуже швидко гинуть. Також раджу цей розчин застосовувати для боротьби з попелицею та іншими шкідниками, які паразитують на інших садово-городніх рослинах.

***М.С. Рітченко,*** *м. Луганськ*

# Органічне землеробство: правовий аспект

**_Органічне виробництво сільськогосподарської продукції, до якої належить і продукція бджільництва, – один з основних напрямків аграрного виробництва за сучасного господарювання, що пов'язано першочергово з підвищенням вимог споживачів до якості продукції. При цьому перехід до органічного виробництва продукції бджільництва потребує певних умов, зокрема, щодо державного управління, організаційно-технологічного забезпечення, відповідного професійного рівня персоналу та ефективного правового регулювання._**

Необхідність органічного бджільництва пов'язана також зі складною екологічною ситуацією. Як відзначається в Національній доповіді про природне середовище в Україні, структурно-динамічний аналіз сільськогосподарського потенціалу виявив нові негативні явища і процеси, які відбуваються нині в економіці. Вони стосуються рослинництва і тваринництва, фізичного виживання природи і сільського середовища. Найбільш узагальнюючим при цьому є процес детеріорації, який можна протиставити меліорації. Для останнього – це поліпшення сільськогосподарського потенціалу, а для першого – його погіршення. Серед основних чинників детеріорації виділяється сумарний вплив агропромислової інтоксикації, яка скорочує сільськогосподарський потенціал, зокрема, можливості виробництва екологічно чистої продукції.

Як відомо, важливим чинником органічного бджільництва є кормова база, тобто бджільництво прямо залежить від рослинництва. На жаль, рослинництво не розвивається за біологічними законами і залишається більш хімізованим, ніж альтернативним. Проте в останні роки відбуваються помітні зрушення в цьому напрямі. За площею сертифікованих екологічних (органічних) сільськогосподарських угідь Україна займає двадцяте місце у світі. Аграрних підприємств із біологізованими (сертифікованими) сільськогосподарськими угіддями в нашій країні поки що небагато.

Разом з цим назрілі вимоги до якості продукції зобов`язують оптимізувати хімізацію рослинництва, захищаючи довкілля від забруднення викидами індустріального сектору економіки. Рух західноєвропейських пріоритетів чітко визначений зростанням попиту на екологічно чисту продукцію. Овочі, фрукти, ягоди надходять на ринок від господарств органічного землеробства, де не застосовують мінеральних добрив та хімічних засобів захисту рослин.

При цьому мінеральні добрива, а також інші надлишкові хімічні речовини, що використовуються в аграрному виробництві, стали одним із найважливіших факторів, які визначають загальні біогеохімічні аномалії природного середовища. Перед аграрним сектором економіки поставлене непросте завдання – підвищити родючість ґрунту, не забруднюючи навколишнього середовища. При цьому однією з альтернатив поліпшення ґрунтів при одночасному підвищенні врожайності сільськогосподарських культур є біоекологічні технології, які полягають у використанні органічних зелених добрив, біологічних методів боротьби з шкідниками і хворобами.

Для органічного бджільництва першочерговими є перехід сільського господарства до органічного землеробства, реалізація системи ґрунтозахисних, протиерозійних заходів; еколандшафтне проектування і планування сільськогосподарської діяльності та землевикористання на всіх ієрархічних рівнях.

З точки зору правового регулювання органічного сільського господарства, а отже і бджільництва зокрема, важливим є те, що до Верховної Ради України внесено законопроект "Про органічне виробництво" (реєстр. N 7003 від19.07.2010 р.). Документом, зокрема, передбачається визначити правові, економічні, соціальні та організаційні основи ведення органічного сільського господарства, вимоги щодо вирощування, виробництва, переробки, сертифікації, етикетування, перевезення, зберігання та реалізації органічної продукції і сировини.

У пояснювальній записці до законопроекту "Про органічне виробництво", зокрема, вказується, що сучасна ситуація на світовому продовольчому ринку характеризується підвищенням попиту на якісні та безпечні продукти харчування й зростанням інтересу споживачів до продукції, яка має назву "органічні продукти харчування". Аналіз інформаційних матеріалів свідчить, що зазначений напрямок аграрного виробництва набуває дедалі більшого поширення в багатьох країнах світу і є найдинамічнішим сектором у галузі. Починаючи з 1970 року, він збільшується на 10–12 відсотків щорічно.

Обсяг світового ринку органічних продуктів сьогодні оцінюється на рівні понад 40 млрд. доларів США в рік. Україна за своїм природно-кліматичним та ґрунтовим потенціалом має унікальну можливість зайняти одне з провідних місць з-поміж виробників органічної продукції. Разом з тим, реалізація цього потенціалу розвивається повільно і безсистемно, головним чином через відсутність законодавчої бази, недостатній рівень організаційної роботи, невизначеність щодо реального координатора проблеми.

При цьому, згідно ст. 1 даного законопроекту, органічне виробництво – це діяльність операторів, що застосовують принципи, правила та методи органічного виробництва на всіх етапах цього процесу, які дають змогу одержувати натуральні продукти з оздоровчими властивостями; а також зберігати й відновлювати природні ресурси.

Органічна продукція – це продукція, отримана в результаті переробки органічної сировини, яка в свою чергу отримана в результаті сертифікованого органічного виробництва відповідно до Правил органічного виробництва – нормативно-правового акту, який регламентує вимоги до цього процесу на всіх його стадіях, а також до переробки та реалізації органічної продукції. При цьому під стадіями органічного виробництва розуміють вирощування органічної продукції, її переробку, пакування, маркування, перевезення, зберігання та реалізацію, а також, у відповідних випадках, рекламу, діяльність з експорту-імпорту й укладення договорів із субпідрядниками.

Відповідно до правових норм даного законопроекту, його сфера дії поширюється на органічну продукцію, яка включає в себе: не перероблену і перероблену сільськогосподарську продукцію, в тому числі й продукцію бджільництва; дикороси; продукцію аквакультури; корми; насіннєвий і садивний матеріал: дріжджі, що використовуються як харчові продукти або корми; іншу продукцію, яка вироблена відповідно до вимог цього Закону та Правил органічного виробництва. При цьому органічне виробництво ґрунтується на загальних принципах сприяння розвитку біологічних процесів у агроекосистемах з максимальним використанням їхніх внутрішніх природних ресурсів, які передбачають:

◈ ***Планування і організацію біологічних процесів***, що співіснують у відповідних екосистемах з використанням їхніх внутрішніх природних ресурсів методами, які забезпечують: використання живих організмів і механічних методів виробництва; виробництво продукції рослинництва й тваринництва з урахуванням місцевих умов; виробництво водних організмів на засадах раціонального використання рибних ресурсів; заборону використання хімічно синтезованих речовин. Використання хімічно синтезованих речовин дозволяється у виняткових випадках, визначених Правилами органічного виробництва; виключення застосування генетично модифікованих організмів, продуктів їхньої переробки або продуктів, які вироблені з генетично модифікованих організмів; оцінка ризиків і, за потреби, використання запобіжних та профілактичних заходів;

◈ ***Обмеження застосування вхідних ресурсів.*** Допускається використання, у виняткових випадках: вхідних ресурсів, отриманих в результаті органічного виробництва; природних речовин або речовин, які отримані природним шляхом; мінеральних добрив природного походження;

◈ ***В окремих випадках*** гнучкості правил щодо виробництва органічної продукції з урахуванням санітарно-епідемічного стану, регіональних кліматичних відмінностей і місцевих умов, етапів розвитку і специфічних агровиробничих підходів.

У сфері органічного виробництва всі оператори наділені однаковими правами та обов'язками. Перехід





на органічні методи виробництва відбувається на добровільних засадах.

## Специфічні принципи органічного виробництва

◈ ***Збереження та відтворення родючості ґрунтів*** методами, які оптимізують біологічну активність ґрунтів, забезпечують збалансоване постачання поживних речовин рослинам, зберігаючи земельні та інші природні ресурси, необхідні для виробництва органічної продукції;

◈ ***Зведення до мінімуму використання ресурсів, що не відновлюються***, і продуктів несільськогосподарського походження;

◈ ***Утилізація відходів і побічних продуктів рослинного й тваринного походження*** в процесі виробництва органічної продукції;

◈ ***Врахування місцевого та регіонального екологічного стану територій*** при виборі продукції для виробництва;

◈ ***Підтримання здоров`я тварин*** шляхом стимулювання їхнього природного імунного захисту, а також вибору відповідних кормів і методів господарювання;

◈ ***Підтримка стійкості рослин*** профілактичними заходами, шляхом вибору відповідних видів та сортів, стійких до шкідників і хвороб, відповідних сівозмін, механічних, фізичних та біологічних методів захисту;

◈ ***Розведення тварин з урахуванням місцевих умов*** та наявних площ сільськогосподарських угідь;

◈ ***Забезпечення всіх сільськогосподарських тварин умовами утримання***, що відповідним чином враховують основні аспекти їхньої природної поведінки;

◈ ***Виробництво продуктів органічного тваринництва з тварин, які були на органічному утриманні*** від народження і протягом усього життя;

◈ ***Вибір порід з урахуванням здатності тварин пристосовуватися*** до місцевих умов, їхньої життєздатності, стійкості до хвороб;

◈ ***Годівля тварин кормами, отриманими в результаті органічного господарювання*** та з природних речовин несільськогосподарського походження;

◈ ***Застосування практичних методів тваринництва***, які посилюють імунну систему і покращують природний захист від хвороб, зокрема, шляхом регулярного вигулу, доступу до ділянок на свіжому повітрі та пасовищ;

◈ ***Виключення штучно виведених поліплоїдних тварин;***

◈ ***Забезпечення раціонального використання та належної охорони водних ресурсів***, розвиток цінних і сталих водних екосистем та всіх форм життя в них; годівля водних організмів кормами, дозволеними в органічному виробництві.

Необхідно зазначити, що, згідно законопроекту "Про органічне виробництво", воно здійснюється згідно з Правилами. При цьому до структури Правил органічного виробництва входять: порядок виробництва непереробленої сільськогосподарської продукції рослинного походження, в тому числі грибів; порядок виробництва непереробленої сільськогосподарської продукції тваринного походження; порядок виробництва аквакультури, порядок ведення органічного бджільництва; порядок переробки органічних продуктів рослинного й тваринного походження, в тому числі виробництва вина; порядок виробництва та переробки сировини, кормів і органічних дріжджів; порядок збору дикоросів, лісової продукції та водоростей; порядок перехідного періоду органічного виробництва; порядок інспектування та сертифікації; порядок маркування та використання відповідного державного логотипу; порядок перевезення, зберігання і реалізації; порядок експорту-імпорту органічної продукції, порядок акредитації органів сертифікації органічного виробництва; порядок здійснення державного нагляду та контролю на всіх стадіях виробництва, переробки і реалізації органічної продукції, а також за діяльністю органів сертифікації; порядок та критерії для видачі дозволів на використання в органічному виробництві продуктів і речовин, не визначених у додатках до Правил органічного виробництва.

До структури Правил органічного виробництва можуть входити також інші правила (процедури), прийняття яких є необхідним для здійснення цього виробництва. За умови відповідності принципам органічного виробництва Правила можуть містити винятки, які мають бути зведені до мінімуму і відповідно обмежені у часі. До структури Правил входять також додатки до Правил, які містять: вимоги до придатності земель для виробництва органічної продукції; вимоги до засобів захисту рослин і тварин, дозволених для використання, та їхній перелік; вимоги до добрив, хімічних субстанцій та біологічних препаратів, які дозволено застосовувати в органічному виробництві, і їхній перелік; вимоги до неорганічних кормових матеріалів рослинного походження, кормових матеріалів тваринного і мінерального походження та інших речовин, які застосовуються у годівлі тварин, та їхній перелік; вимоги до кормових і технологічних добавок та їхній перелік; вимоги до препаратів, призначених для очищення й дезінфекції ставків, кліток, будівель і споруд, які використовуються у тваринництві, та їхній перелік; вимоги до препаратів, призначених для очищення й дезінфекції будівель і споруд, які використовуються у рослинництві, та їхній перелік; вимоги до порід тварин, вегетативного садивного матеріалу і насіння, які дозволено використовувати в органічному виробництві.

При цьому виробництво, яке здійснює оператор,

вважається органічним лише після отримання відповідного сертифікату на виробництво органічної продукції згідно з Правилами органічного виробництва. При цьому виробництво проводиться виключно з органічної сировини.

Важливим є те, що в органічному виробництві забороняється використання ГМО, похідних ГМО і продуктів, вироблених з ГМО, як харчових продуктів, кормів, технологічних добавок, препаратів захисту рослин та покращення ґрунту, добрив, насіння, вегетативного садивного матеріалу, мікроорганізмів і тварин. Також забороняється використання іонізуючої радіації для обробки органічних харчових продуктів, кормів або сировини, яка використовується в органічних харчових продуктах чи кормах.



Органічна продукція може бути вироблена на землях сільськогосподарського, лісового чи водного призначення. Оцінка придатності земель та об`єктів для виробництва такої продукції здійснюється органом сертифікації з підключенням відповідних науково-дослідних інститутів, лабораторій якості і безпеки продукції відповідно до Принципів та Правил органічного виробництва.

Органічна продукція підлягає обов'язковій сертифікації відповідно до законодавства України. Сертифікація органічного виробництва здійснюється органами сертифікації з метою встановлення відповідності органічної продукції вимогам, які пред`являються до виробництва, переробки та реалізації органічної продукції, що визначено Правилами органічного виробництва. Після подання оператором заяви про перехід на органічне виробництво відповідний орган сертифікації затверджує план переходу на це виробництво. З моменту подання заяви встановленого зразка, що засвідчує намір та бажання оператора перейти на органічне виробництво, розпочинається перехідний період. Після успішного проходження перехідного періоду видається сертифікат встановленого зразка, а продукція отримує право маркуватися як органічна. Продукція, вирощена у перехідному періоді після отримання відповідного сертифіката, отримує спеціальний статус та може маркуватися як органічна продукція перехідного періоду. Органи сертифікації зобов'язані надати підтверджувальний документ (сертифікаційне рішення або сертифікат) оператору, який знаходиться під їхнім контролем і у сфері своєї діяльності відповідає вимогам, встановленим законодавством. Таке сертифікаційне рішення або сертифікат повинні ідентифікувати оператора й тип (асортимент), кількість продукції, а також зазначати термін його дії. Форма сертифікаційного рішення та сертифіката затверджується Кабінетом Міністрів України. Якщо ж проходження перехідного періоду відбулося незадовільно, то видається сертифікаційне рішення встановленого зразка і продукція не може маркуватися як органічна.

У разі виявлення порушень вимог, встановлених для виробництва, переробки, реалізації органічної продукції орган сертифікації має право призупинити або позбавити такого оператора відповідного сертифіката. Органи сертифікації органічного виробництва державної форми власності проводять сертифікацію згідно з розцінками, затвердженими уповноваженим органом влади. Органи сертифікації несуть відповідальність за повноту й обґрунтованість висновку щодо придатності земель і ґрунтів для органічного виробництва і одержання високоякісної продукції.

Не допускається погіршення якості землі (зниження її родючості) порівняно з попереднім періодом господарювання. Для цього в господарствах органічного виробництва складаються науково обґрунтовані системи удобрення та проводиться систематичний моніторинг за станом родючості ґрунту. У разі деградації ґрунтового покриву за основними агрохімічними і токсикологічними показниками оператор несе адміністративну або кримінальну відповідальність, передбачену Земельним Кодексом України.

Отже, законопроект "Про органічне виробництво" формує законодавчу базу щодо розвитку нового напрямку сільськогосподарського виробництва – органічного виробництва, і в тому числі щодо органічного виробництва продукції галузі бджільництва. Законопроект також передбачає найбільш раціональне використання природно-ресурсного потенціалу та формування нового рівня якості сільськогосподарської продукції. Загалом вдосконалення правового регулювання ведення органічного виробництва сільськогосподарської продукції є логічним доповненням правового регулювання екологічної безпеки продуктів харчування.

***С.І. Бугера,***
*заступник директора з наукової роботи,*
*Національний науковий центр*
*"Інститут бджільництва*
*ім.П.І.Прокоповича" НААНУ*

# Біодинамічний календар
## Вересень

***У вересні власники дачних і присадибних ділянок закінчують літні й розпочинають осінні роботи на городі і в саду. Щоправда, інколи погода вносить свої корективи у їхні нагальні справи, бо у вересні вона часто буває надзвичайно примхливою: вдень останнім приємним теплом обігріє, а вночі першими приморозками налякає... Тому необхідно поспішати, аби не лише своєчасно зібрати врожай городини і садовини, а й по-господарському його використати, переробити, зберегти.***



### Скорпіон 1 (21:49) — 4 (0:05)
### Перша чверть Місяця — 4 (20:39)

Городники закінчують збирати врожай картоплі, а помідори, які не встигли дозріти, зривають зеленими і закладають на дозарювання.

До перших осінніх заморозків необхідно встигнути зібрати майже всі овочі, за винятком пізніх сортів капусти, які основну частину поживних речовин беруть із ґрунту в осінні місяці. Однак слід враховувати, що повністю морозостійкої капусти не існує. І хоча пізні сорти капусти здатні витримати невеликі заморозки і від них вони стають навіть смачнішими, особливо для квашення, завдяки оптимальному для цього накопиченню цукрів, однак краще не зловживати цим і зрізати головки, щойно з'явиться загроза значного зниження температури.



### Стрілець 4 (0:05) — 6 (5:05)

Садівники поспішають у першій декаді вересня закінчити садіння суниці, проріджують і обрізують кущі смородини та аґрусу. Слід також приділити увагу підготовці ґрунту, який підживлюють і перекопують. У міру появи бур'янів їх обов'язково видаляють, розпушуючи ґрунт у міжряддях культиваторами, а в рядах прополюють вручну.

Продовжують боротися зі шкідниками і хворобами на садових культурах. За значного поширення парші на яблунях і грушах відразу після збирання врожаю крони дерев обприскують 4—5%-ним розчином сечовини (400—500 г на 10 л води). Щоб позбутися яблуневої плодожерки, щотижня оглядають ловильні пояси і знищують гусінь, яка туди заповзла. Щодня збирають і знищують червиві плоди й падалицю. На пошкоджених гусінню смородинної склівки кущах вирізують і спалюють відмерлі гілки.



### Козеріг 6 (5:05) — 8 (12:44)

Виноградарі у вересні продовжують збирати столові сорти винограду. Зазвичай, їх закладають на зберігання, аби подовжити строк споживання свіжих ягід, або переробляють на соки, вино, джеми і варення. Надлишки врожаю упаковують та реалізують.

На ділянках, де врожай уже зібрали, господарі розпочинають ремонт насаджень, видаляючи старі й неплодоносні кущі та малоцінні сорти. Дехто при цьому укладає відсадки, надаючи перевагу «сухому» способу, тобто розмноженню винограду здерев'янілою лозою, яке виконують так само, як і зеленою лозою. Восени після закінчення вегетації або навесні вибирають для відсадка лозу, розташовану ближче до поверхні ґрунту і спрямовану у той бік ділянки, де є вільне місце або випав кущ. Потім викопують рівчак на ту саму глибину, що й для зеленого відсадка. На дно його вносять добриво, укладають лозу в рівчак і засипають його ґрунтом.

У другій половині місяця розпочинають переорювати міжряддя, а в укривній зоні підгортати кущі, які не планують вкривати повністю.

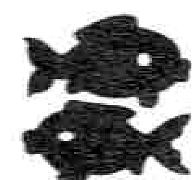


### Водолій 8 (12:44) — 10 (22:28)

Водолій — неплідний знак, який вважається найнесприятливішим для росту і розвитку рослин. Тож у дні під знаком Водолія краще не сіяти, не садити і не пересаджувати ніякі рослини. Натомість можна прополоти й прорідити грядки, закласти компост, перекопати ґрунт та удобрити його органікою.

У вересні, зазвичай, припиняють поливи в саду. Дерева і кущі вже не поливають, за винятком молодих і ще неплодоносних. Але навіть їх фахівці рекомендують поливати лише за тривалої відсутності дощів і дуже помірно.

Прочісують газон віяловими граблями, щоб видалити відмерлу траву. Завдяки такому агрозаходу якість газону помітно поліпшується. На проплішинах можна підсіяти траву, однак перед сівбою необхідно розпушити землю, а посіви добре полити.



### Риби 10 (22:28) — 13 (9:51)
### Повний Місяць — 12 (12:27)

Заготовляють дернову землю. Слід зазначити, що, як компонент, вона входить до складу майже всіх видів земляних сумішей. Завдяки великій кількості рослинних решток вона пориста й багата на поживні речовини. Найякіснішу дернову землю отримують із дернини, знятої зі старих пасовищ і луків.

Для заготівлі дернової землі ранньою осінню на ділянці з хорошим травостоєм гострою штиковою лопатою нарізують невеликі пластини завтовшки 10—15, завширшки 20—30 і завдовжки 30—35 см. Нарізані дернини укладають травою вниз у штабель висотою до 1—1,5 м. Шари кілька разів перелопачують, поливаючи їх гноївкою або водою. До настання зими трава розкладається і стає придатною до використання. Дрібні неперепрілі рослинні рештки, зазвичай, не видаляють.

Також готують компости, торф і ґрунтові суміші для використання в теплицях. Незайняті парники й теплиці звільняють від рослинних решток та використаного ґрунту. Знезаражують у цих приміщеннях стіни, стелажі, рами, мати, ящики, реманент тощо та ремонтують обладнання.

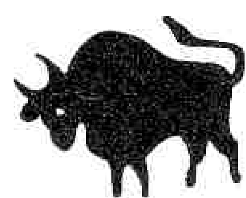


### Овен 13 (9:51) — 15 (22:26)

Квітникарі, які не встигли розділити багаторічники у серпні, поспішають виконати цю роботу у першій половині вересня.

Висаджують цибулинні рослини: спочатку — дрібноцибулинні, потім — нарциси, а в третій декаді вересня — тюльпани.

У першій половині місяця підгортають жоржини на висоту 15—20 см, що запобігає їхньому підмерзанню за настання ранніх осінніх заморозків. У цей період рослини вже не поливають. Також припиняють поливати багаторічники, що зимують у ґрунті, — астильби, іриси, клематиси, лілії, півонії тощо. Ґрунт навколо рослин розпушують і мульчують. У багаторічників, які закінчили цвітіння, видаляють стебла з суцвіттями, що відквітували, та відмерле листя.

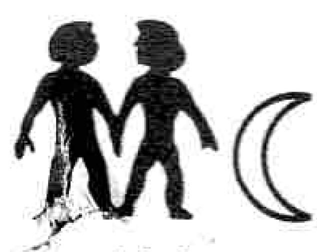


**Тілець 15 (22:26) – 18 (11:08)**

Закінчуючи збирати врожай овочів, не варто забувати про цукіні, плоди яких бувають особливо ніжними й смачними, якщо їх зірвати не перестиглими, коли їхня довжина сягатиме 15—20 см. До того ж, знімаючи молоді плоди, ми до певної міри стимулюємо рослини для подальшого цвітіння і плодоношення. Однак при цьому слід подбати про укриття рослин від можливих ранніх осінніх заморозків.

До настання холодів зрізують гарбузи, які остаточно достигли. Визначають їхню стиглість за коркуванням плодоніжки, твердою корою і чітким позначенням малюнка на ній. Щоб плоди довше зберігалися, досвідчені городники протягом 8—10 днів витримують їх на сонці, а за дощової погоди — під навісом.

Якщо не встигли переробити молоді кабачки і патисони, зрізані до настання заморозків, можна подовжити термін їхнього зберігання до 2—3 тижнів, склавши плоди у поліетиленові пакети і поклавши їх на нижню полицю холодильника.



**Близнята 18 (11:08) – 20 (21:55)**
**Остання чверть Місяця – 20 (16:39)**

Квітникарі приділяють особливу увагу кімнатним рослинам, зокрема кактусам, які у вересні поступово припиняють ріст. Поливати їх у цей час слід значно рідше. Бажано тримати ці рослини у світлому місці, а якщо немає заморозків — на балконі, де прохолодне осіннє повітря сприятиме їхньому загартуванню та успішній перезимівлі.

Інші кімнатні рослини, життєдіяльність яких у цей період також поступово знижується і вони переходять у стадію відносного спокою, не варто пересаджувати, як це інколи помилково роблять квітникарі-початківці. Навіть якщо посуд для кімнатних рослин став замалий, краще відкласти пересаджування до весни.



**Рак 20 (21:55) – 23 (4:57)**

Садівники продовжують збирати врожай осінньо-зимових сортів яблуні і груші. Готують рослини до зими: у молодих і плодоносних садах, на ягідниках наприкінці місяця перекопують ґрунт у пристовбурних кругах і міжряддях, одночасно вносять органічні й фосфорно-калійні добрива. Найкращий час для виконання цієї роботи — початок пожовтіння листя, тобто до початку активного росту коренів восени. У яблуні та груші глибина перекопування, зазвичай, становить 10—20 см, у вишень і слив — до 10 см.

Готують садивні ями для осіннього й весняного садіння плодових дерев. Збирають підпори, дезінфікують їх і вкладають на зимове зберігання.



**Лев 23 (4:57) – 25 (7:51)**

Квітникарям варто подбати про троянди: підгорнути кущі сухим торфом, змішаним навпіл із піском, або компостом шаром завтовшки 5—7 см. У вересні троянди припиняють поливати, щоб вони встигли підготуватися до зими, у них скоротився ріст пагонів і краще визріла деревина. З цією ж метою прищипують верхівки молодих пагонів.

Наприкінці вересня, зазвичай, зрізують на кущах троянд усі квітки та бутони і обривають нижні листки до середини пагонів. Якщо осінь дощова, то над кущами встановлюють каркаси і накривають їх плівкою, залишаючи відкритими торці.

Якщо заморозки пошкодили надземну частину теплолюбних бегоній, канн та інших культур, викопують рослини і розміщують їх на зберігання.

Наприкінці місяця викопують відцвілі жоржини і гладіолуси. Бульби та цибулини акуратно очищують і добре просушують, а потім складають на зберігання.



**Діва 25 (7:51) – 27 (7:52)**

Виноградарі у вересні закінчують чеканку саджанців. На ділянках, виділених для висаджування шкілки, вносять органічні та мінеральні добрива. Продовжують підготовку ґрунту для садіння винограду наступної весни.

Оглядають кущі з метою виявлення рослин, заражених філоксерою. Перевіряють стан саджанців, призначених до осіннього садіння. Ті, що мають ознаки захворювань, вибраковують, а відібрані для садіння дезінфікують.

Городники наприкінці вересня, до настання сильних заморозків, збирають коренеплоди столових буряків. Їхнє бадилля скручують врівень із головками. Після буряків збирають коренеплоди моркви, ріпи та редьки. Роблять це за сухої погоди. Коренеплоди підсушують і сортують. Закладаючи на зберігання коренеплоди та інші овочі, обов'язково вибраковують усі гнилі, биті, недостиглі й пошкоджені екземпляри.



**Терези 27 (7:52) – 29 (7:06)**
**Новий Місяць – 27 (14:09)**

На Молодик можна трохи відпочити від садово-городніх робіт, тим більше, що в ці дні бажано не турбувати рослини. Однак, якщо ви не встигли належним чином підготуватися до зберігання овочів та коренеплодів, варто привести до ладу погреби і льохи.

За сухої погоди збирають хвою модрини, сосни та ялини, складають її в ящики і накривають від дощу плівкою. Як укривний матеріал чимало господарів використовують також опале листя, однак воно має бути здоровим, не пошкодженим хворобами. Найкращим вважається дубове листя, що і саме не гниє, і його дубильні речовини захищають від цього інші рослини. Але листя має бути обов'язково сухим і вкривати ним можна лише за сухої погоди. Тож заготовляти його слід завчасно і зберігати у сухому місці (наприклад, у мішках в закритому приміщенні).

Крім того, після укриття необхідно забезпечити гідроізоляцію і приплив свіжого повітря до рослин. Для цього шар листя накривають зверху плівкою, що не промокає, а збоку роблять душники для провітрювання.

За нагальними клопотами на городніх і садових ділянках не варто забувати про догляд за газоном. Важливе значення для його успішної зимівлі має останнє підстригання. Зазвичай, його роблять у вересні з таким розрахунком, щоб трава встигла відновитися до настання морозів.



**Скорпіон 29 (7:06) – 1.10 (7:43)**

Садівники у другій—третій декадах вересня висаджують на вкорінення живці смородини. Заготовляють їх із сильних, здорових дво-трирічних гілок, зв'язують у пучки, до яких прикріплюють етикетки з необхідною інформацією. Висаджують живці в добре оброблений, багатий на органіку, пухкий і вологий ґрунт під кутом 45°, залишаючи над землею одну або дві бруньки. Відразу після садіння добре поливають.

Зазвичай, саджанці смородини та аґрусу висаджують в один ряд. На кожен з них відводять площу розміром 1,5 х 0,8 м. Коренева шийка саджанця має знаходитися на 10 см нижче рівня ґрунту (на важких ґрунтах — на 5 см). Гілки кущів розподіляють у різні боки. Смородину висаджують похило, аґрус — вертикально. У смородини й аґрусу всю надземну частину зрізують так, щоб над поверхнею залишалося лише 2—3 бруньки.

# 15 років сільському зеленому туризму України

## Етапи розвитку сільського зеленого туризму:

з 1996 р. – популяризація відпочинку в селі та створення сприятливого середовища для розвитку з використанням досвіду країн ЄС;

з 2004 р. – ідентифікація на внутрішньому та міжнародному ринках, впровадження систем якості послуг, створення агротуристичного продукту.

## Участь у формуванні та реалізації державної політики

1996 р. – Міністерство юстиції України зареєструвало статут Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні. У правовому полі України з`явився новий термін ***"сільський зелений туризм"***.

## Представництво у:

◈ Раді з питань гуманітарної політики та Раді з питань розвитку сільських територій при Президентові України;

◈ Міжвідомчій Раді з питань інвестицій в аграрний сектор та Раді з питань розвитку сільських територій при Кабінеті Міністрів України;

◈ Раді з питань розвитку туризму та курортів при Державній службі туризму і курортів;

◈ Координаційному бюро з питань підготовки до футбольного чемпіонату ЄВРО-2012;

◈ Радах при місцевих органах виконавчої влади.

## Ознайомлення з досвідом інших країн

Ініціатори розвитку сільського зеленого туризму усіх рівнів, власники садиб вивчали досвід, стажувалися та брали участь у конференціях в Угорщині, Польщі, Австрії, Іспанії, Ірландії, Греції, Франції, Швеції, США, Молдові, Румунії, Білорусії та інших країнах.

## Методологічна робота

Експерти та ініціатори Спілки є авторами більше 10 посібників з питань організації сільського зеленого туризму. На сторінках журналу "Туризм сільський зелений" вийшло 18 випусків "Порадника організатору та власнику садиби". 8 осіб мають свідоцтва експерта-дорадника з питань розвитку сільських територій, маркетингу та сільського туризму.

## Популяризація відпочинку в українському селі

У 1997 р. – засновано науково-популярний журнал "Туризм сільський зелений".

Видано 42 номери журналу, в тому числі: путівники, каталоги, методичні рекомендації.

Загальний тираж понад 200 тис. примірників.

Видання регіональних каталогів та методичних рекомендацій.

З 1996 р. – конференції, семінари, круглі столи, тренінги в Карпатському регіоні та АР Крим. З 2000 р. – в центральній, з 2003 р. – у Східній Україні.

З 2003 р. – всеукраїнська виставка-ярмарок сільського туризму "Українське село запрошує" та початок презентації сільського туризму на регіональних туристичних виставках. З 2010 р. всеукраїнська виставка-ярмарок "Українське село запрошує" проходить під трендом "ЕКО-ВІДПОЧИНОК".

З 2004 р. працює корпоративний сайт www.greentour.com.ua, який відвідало понад 1 млн. осіб.

## Створення сприятливого середовища для розвитку

1999–2010 рр. – в Указах Президента України та нормативних документах Кабінету Міністрів України приймаються рішення щодо залучення незайнятого сільського населення до діяльності у сфері сільського туризму, щодо заходів державної підтримки розвитку, затверджуються порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) та державна цільова програма розвитку українського села на період до 2015 р. тощо.

Сільський зелений туризм є законним видом діяльності:

◈ в Законі України "Про туризм", № 324 від 15.09.1995 р. сільський зелений туризм визнано окремим видом туризму, розвиток якого є пріоритетним напрямом державної політики;

◈ в Законі України "Про особисте селянське господарство", № 742 від 15.05.2003 р. визначено право особистих селянських господарств надавати послуги у сфері сільського зеленого туризму.

## Школа сільського зеленого туризму

З 2009 р. в Національному університеті біоресурсів та землекористування України працює Школа сільського зеленого туризму. З 2011 р. вводиться спеціалізація "сільський зелений туризм".

## Моделі сільського зеленого туризму

В Україні діє ряд підходів та моделей, які переслідують різні цілі в залежності від конкретних умов, які можна об`єднати у три групи:

◈ Розвиток сільського туризму на базі домогосподарства або особистого селянського господарства, яке поставляє на ринок не більше 9 ліжко-місць. Ця модель успішно реалізується в сільській місцевості, яка у більшості не відноситься до туристичної, але є потенційно привабливою та має відповідні ресурси.

◈ Приватні агротуристичні об`єкти в сільській місцевості. Ця модель успішно реалізується у формі стилізованих агротуристичних хуторів, культурно-етнографічних центрів.

◈ Сільськогосподарські тематичні парки, центри. Концепція такої моделі – популяризація нових технологій у сільському господарстві, альтернативних джерел енергії, ознайомлення з традиційним сільськогосподарським виробництвом, пов`язаними з ним святами та традиціями, надання послуг з дорадництва та гостинності.

## Ідентифікація сільського зеленого туризму

З 2004 р. впроваджуються відповідні логотипи та знаки.







## Система якості послуг "Українська гостинна садиба"

На рівні всеукраїнської Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму запроваджені більш вимогливі стандарти з відповідними знаками, що забезпечить вихід сільського туризму на якісно новий рівень ринкових відносин та інтеграцію в європейське середовище.

Всього в Україні категоризацію пройшли 84 садиби з 16 областей, у тому числі отримали сертифікат: базового (найнижчого) рівня – 46 садиб, першого – 10, другого – 17, третього (найвищого) – 11.

## Екологічне маркування "Зелена садиба"

У 2004 р. введена Програма екологічного маркування "Зелена садиба". Програма Зелена садиба" – складова добровільної системи категоризації у сфері сільського туризму.

Екологічне маркування пройшли 58 садиб із 7 областей, у тому числі отримали сертифікат першого (найнижчого) рівня – 50, другого рівня – 8, третього – жодна садиба.

## Міжнародна благодійна допомога

З 1997 року реалізовано на всеукраїнському рівні 12 проектів за підтримки міжнародних фондів, зокрема, Міжнародного фонду "Відродження", фонду Євразія, програми ЄС ТАСІС, Швейцарського бюро співробітництва, Британської Ради, "Хайфер Проджект Інтернешенл", МЗС Польщі та інших.

З 1998 року обласними відділеннями Спілки реалізовано 18 проектів за підтримки міжнародних фондів на регіональному рівні.

Експерти Спілки приймали участь у проектах, які реалізувалися іншими громадськими організаціями, у тому числі, за підтримки Європейського Союзу в Карпатському регіоні, АР Крим, Одеській, Луганській, Вінницькій та інших областях.

## Проведено конкурс "Українська гостинна садиба-2010"

Перше місце зайняла: садиба сільського зеленого туризму "Княжий град" (Івано-Франківська область):

- Присадибне господарство: садівництво, скотарство (вівці, кролі, кури), вирощування овочів, рибне господарство;
- стиль – древньо-галицький та європейський;
- кількість гостей – біля 400;
- третя (найвища) категорія "Українська гостинна садиба";
- 22 послуги;
- утилізація стічних вод та відходів.

Нагорода переможцю – віслючок Фімка (1 рік). Нагорода від етнографічного музею під відкритим небом "Бессарабське село Фрумушика-Нова" (Одеська область).

## Маршрути сільського зеленого туризму (типові)

- Закарпатський туристичний шлях.
- Зелене кільце Карпат.
- Як козаки сіль добували, вино пили, гуляли та рибу ловили.
- Музей ракетних військ стратегічного призначення.
- Прогулянка старими слов`янськими шляхами Буковини.
- Гайдамацький шлях.
- Золота діадема Волині.
- Стежками козака Мамая.

## Фестивалі сільського зеленого туризму (типові)

- Горошівський карнавал "Маланія".
- Берлибаський бануш.
- Свято молока.
- Обрядово-календарні свята.
- Подільські смаки.
- Свято вареника.
- Гастрономічний туризм.

## Слабкі сторони сільського зеленого туризму

- Несприятливе правове та економічне середовище для діяльності сільського населення.
- Не використовується досвід сусідніх країн.
- Неузгодженість дій центральних органів виконавчої влади у сфері туризму та аграрної політики, інших.
- Наявні перекоси у розумінні суті сільського туризму.
- Відсутність привабливих кредитних ресурсів для сільського населення та сприятливих умов для інвестицій.
- Недостатня реклама сільського туризму.
- Відсутні гарантовані та якісні послуги та можливість захисту прав сторін.
- Недостатня кількість високоякісних об'єктів розміщення в центрі та на сході країни.
- Складність доступу до інформації щодо невикористаних туристичних можливостей села.
- Відсутні навчальні центри для підготовки та перепідготовки менеджерів та сільського населення.

## Ініціатори та організатори розвитку сільського зеленого туризму в Україні

**Чаки Чабо**, президент Центрально-Східноєвропейської Спілки за сільську гостинність (Угорщина) – ініціював та сприяв розвитку сільського зеленого туризму в Україні у 1995–2000 рр.

**Михайло Товт**, почесний президент Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні, старший науковий співробітник Інституту держави і права ім. В.М. Корецького НАН України, кандидат юридичних наук – один із ініціаторів розвитку сільського зеленого туризму в Україні.



**Микола Халимоненко**, заступник голови правління Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму України, головний редактор колективного підприємства "Дім, сад, город", заслужений журналіст України – ініціював та підтримував видання науково-популярного журналу "Туризм сільський зелений".



**Володимир Васильєв**, голова правління Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні, головний редактор журналу "Туризм сільський зелений", експерт-дорадник з розвитку сільських територій, маркетингу та сільського туризму – один із ініціаторів розвитку сільського зеленого туризму в Україні та голова правління Спілки з 1996 року.

**Ігор Прокопа**, консультант, старший науковий співробітник ДУ "Інститут економіки та прогнозування НАН України", доктор економічних наук – проводив дослідження, обґрунтування та підготовку проектів нормативних актів.

**Сюзанн Жальбер** (США), доктор, консультант проекту БІЗПРО – надавала консультаційно-методичну допомогу в інституційному становленні Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні.



**Павло Горішевський**, заступник голови правління Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні, доцент кафедри менеджменту туристичного, готельного та курортного сервісу Інституту менеджменту та економіки "Галицька академія" – один із ініціаторів розвитку сільського туризму в Карпатському регіоні та Україні, автор та розробник багатьох методичних рекомендацій.



**Володимир Триліс**, голова комісії з екологічного маркування "Зелена садиба", кандидат біологічних наук – один із ініціаторів впровадження екологічної складової сільського туризму, автор багатьох відповідних проектів.



**Юрій Зінько**, заступник голови правління Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні, викладач Львівського національного університету імені Івана Франка – один із ініціаторів розвитку сільського зеленого туризму в Карпатському регіоні та Україні, автор та розробник стратегій і програм розвитку сільського зеленого туризму.

***На обласному рівні ініціаторами розвитку сільського зеленого туризму є активісти:***

**Башмакова Олена** та **Полозова Лариса**, Херсонська обл.;
**Шевченко Валерій** та **Пранничук Богдан**, Закарпатська обл.;
**Бас Оксана**, Вінницька обл.;
**Філінова Лариса** та **Носкова Людмила**, Дніпропетровська обл.;
**Рижук Леонід** та **Панченко Тетяна**, Харківська обл.;
**Кравченко Андрій**, Київська обл.;
**Стефанів Ігор**, Тернопільська обл.;
**Криницький Микола** та **Зимін Дмитро**, Сумська обл.;
**Пахом`юк Ніна**, Волинська обл.;
**Бернага Наталія**, Запорізька обл.;
**Лавренова Валентина**, Одеська обл.;
**Шевелєва Світлана**, Донецька обл.

За 15 років структура Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні формувалася "знизу" і на сьогодні складається: з 20 обласних, 47 районних, 70 сільських відділень та осередків, які об`єднують 956 власників садиб та 42 юридичні особи.

***Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні***

***Хочу поділитися досвідом і своїм баченням розвитку сільського зеленого туризму в Україні, зокрема у моїй садибі. Мені 61 рік і вже 6 років я займаюсь сільським туризмом.***

***Після виходу на пенсію постало питання: що робити? Я все життя працювала з людьми, техноруком хлібокомбінату. Спочатку думала відкрити кондитерський цех, потім їдальню, а потім...***



# І буде син, і буде мати, і будуть люди на землі

Я на той час виписувала журнал "Дім, сад, город". Там я побачила і прочитала, що в Карпатах люди приймають гостей. І я задумалась. А чому б і мені не спробувати?

Живу я в мальовничому селі, де народився Т. Г. Шевченко. Багато людей приїздить в наше село, а зупинитися, відпочити немає де. Я тоді ще не знала про Спілку сільського туризму. Та мені завжди зустрічаються добрі люди. Помічник народного депутата Валентина Дем'янівна Балан дала мені номер телефону Володимира Павловича Васильєва. У 2004 році я стала членом Спілки. На моє прохання я отримувала необхідні для початківця рекомендації та тематичні матеріали, журнал "Туризм сільський зелений". Все це для мене було новим і цікавим.

Я взялася облаштовувати садибу. Потрібні були кошти. Звернулась до районної влади. Я була першою, хто започаткував цю справу, тому ніякої підтримки не одержала. Тільки приїзд кореспондента районної газети "Шевченків край" Феофана Феофановича Білецького та його стаття "Чого не знатимуть туристи" все змінили. Мене прийняли у відділі економіки райдержадміністрації, допомогли скласти бізнес-план. Пройшовши конкурс, змогла отримати пільговий кредит.

Дуже допоміг працівник Регіонального фонду підтримки підприємництва Любота Олег Іванович. Коли він переконався, що я дійсно хочу облаштувати садибу для відпочиваючих, він сприяв виділенню необхідної суми грошей.

Першими гостями у садибі "Кобзарева колиска" були люди, які ремонтували музей. Мені було і лячно, і якось не по собі. А коли вони написали у книзі відгуків: "Нам тут було добре, як ніде", хоч це були люди із Західної України і працювали в різних місцях Черкаської області, в мене ніби крила виросли.

Моральна підтримка мого чоловіка та дорослих дітей теж були запорукою успіху. Я разом з чоловіком облаштувала у себе "бабусину кімнату". Тут і колиска, і вишиті полотняні сорочки (12 шт.), рушники, картини. Скриня, прялка, горщики, макітри, начиння для печі. Все це подобається гостям, їх побувало в садибі вже 1150 осіб. Приймала я гостей із 16 країн. Я веду зошит прийому гостей та зошит відгуків. Багато туристів пишуть свої враження на веб-сторінці садиби. У світлиці висить політична карта світу, на якій я відмічаю країни, звідки приїжджали гості.



У 2009 році відвідав мою садибу голова Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму В.П.Васильєв. Дуже цінні поради і зауваження дав мені. Я все виконала і побачила, що дійсно, такі відвідини садиб потрібно робити. Він працює багато років у туризмі, досвідчений, охоче ділиться знаннями із початківцями. Нещодавно інспектор Спілки категоризував мою садибу і я отримала сертифікат "Українська гостинна садиба" першого рівня.

Із року в рік я розвиваю свою садибу. Поповнюю домашній музей новими експонатами, зробила окремий номер в українському стилі. Там земляна підлога, вкрита травою, і розписана скриня, полиці, ікони, і навіть на вхідних дверях родове дерево.

У світлиці на столі лежать книги: "КОБЗАР", "Про Моринці", журнал "Золота підкова Черкащини" та туристична карта Черкаської обл. Я часто бачу, як туристи читають книги Тараса Шевченка, а також цікавляться подорожами Черкащиною.

**Мої пропозиції:**

◈ Розробка обласної сторінки в мережі Інтернет для розміщенні інформації про сільські садиби. Для початківців це було б підмогою.

◈ Тренінги з сільського туризму проводять у центрах зайнятості, а це не ефективно. Треба проводити на садибах сільського туризму, тоді люди наочно побачать, що можна й у звичайній хаті організувати добру справу, яка приносить і моральне, і матеріальне задоволення. Якось дочка мене запитала, чи я заради грошей працюю. Я відповіла: "Ні". Спілкування з людьми приносить мені велике моральне задоволення. Я відчуваю свою потрібність людям, свою значущість у житті.

Вже є люди, які приїздили до мене відпочивати декілька разів. Говорять: їдуть, "як додому". Я завжди все роблю, щоб вони були задоволені і радію, коли до мене прибувають гості. Наприклад, приїжджав до мене студент із Іспанії. Після від'їзду він залишив відгук на веб-сторінці садиби, що йому дуже сподобалося в селі: наша зима та люди, і що хоче приїхати влітку. Такі слова надихають на творчу роботу.

За свою діяльність, активну позицію одержала 6 грамот від районної ради та адміністрації, від обласного відділу культури і туризму. Отримала подяку від Державної служби туризму і курортів.

На зустрічі з головою облдержадміністрації Черкаської області Тулубом С. Б. я запропонувала посіяти 200 тис. жолудів і дати саджанці всім, хто приїде на батьківщину Т.Г. Шевченка, коли будемо святкувати 200 років з дня його народження. Коли було 150 років з дня народження, у Моринцях були посаджені 150 дубів. Вони виросли і зараз дуже приємно відпочивати в дубовому гаю. Я подарувала кошик з жолудями губернатору, а він відразу його передав головному лісничому області. Доручив йому виростити саджанці. Я теж посіяла жолуді.

Ось як зашумлять Шевченкові дуби по всій Україні, або й по всьому світу, то, може, і заживемо краще.

***Віра Стефанівна Чепурна,***
*с. Моринці Звенигородського р-ну Черкаської обл.*

# 15 років наполегливої праці




***90-ті роки минулого століття принесли велику зміну у долі наших громадян середнього віку, подібних до мене. Необхідно було навчитися орієнтуватися в новій суспільній системі, встати на ноги у світі невідомої для нас ринкової системи. Наприклад, для педагога не так легко було відповідати таким вимогам, але, хто хотів вижити, шукав вихід та можливості. У такі часи ми, декілька жителів міста Берегове, приєдналися до руху сільського туризму.***

Перші відомості про сільський туризм взяли із першого номера журналу "Туризм сільський зелений", де дізналися про те, яким чином в Австрії та Угорщині використовують сільські садиби та сільські території для прийому туристів. Тема туризму була близька до мене тому, що в студентські роки я працювала гідом-перекладачем. Намагалася знайти однодумців, з якими ми вирушили по зовсім незнайомій стежці у казковий світ сільського туризму. На перших порах велику допомогу отримали від всеукраїнської Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму, особисто від Володимира Васильева та від спеціалістів з Угорщини, особливо від пана Чабо Чакі. Вони були нашим компасом, показували початківцям дорогу. Протягом багатьох років Спілка давала можливість вчитися власникам садиб, організовувала конференції, семінари, тренінги, навчальні тури як на території України, так і за кордоном.




Після навчання довелося показати себе на практиці, тобто прийняти туристів у своїй садибі. У селі ми не мали практичного прикладу, тому непередбачені труднощі та помилки вимушені були виправляти самі. У перші роки сумлінно працювали над створенням якісного житла, над складанням привабливих туристичних маршрутів, пакетів послуг. Розвідували скарби свого краю, робили все, випереджаючи туриста на один крок. До цього додали нашу сільську гостинність, смачні сільські традиційні страви, берегівське вино та паленку. Через деякий час прийшли до висновку, що незважаючи на погані дороги та інші сільські незручності, туристи почували себе добре, понесли про нас славу додому, розказали своїм сім'ям, друзям, і з року в рік кількість наших гостей збільшувалася.

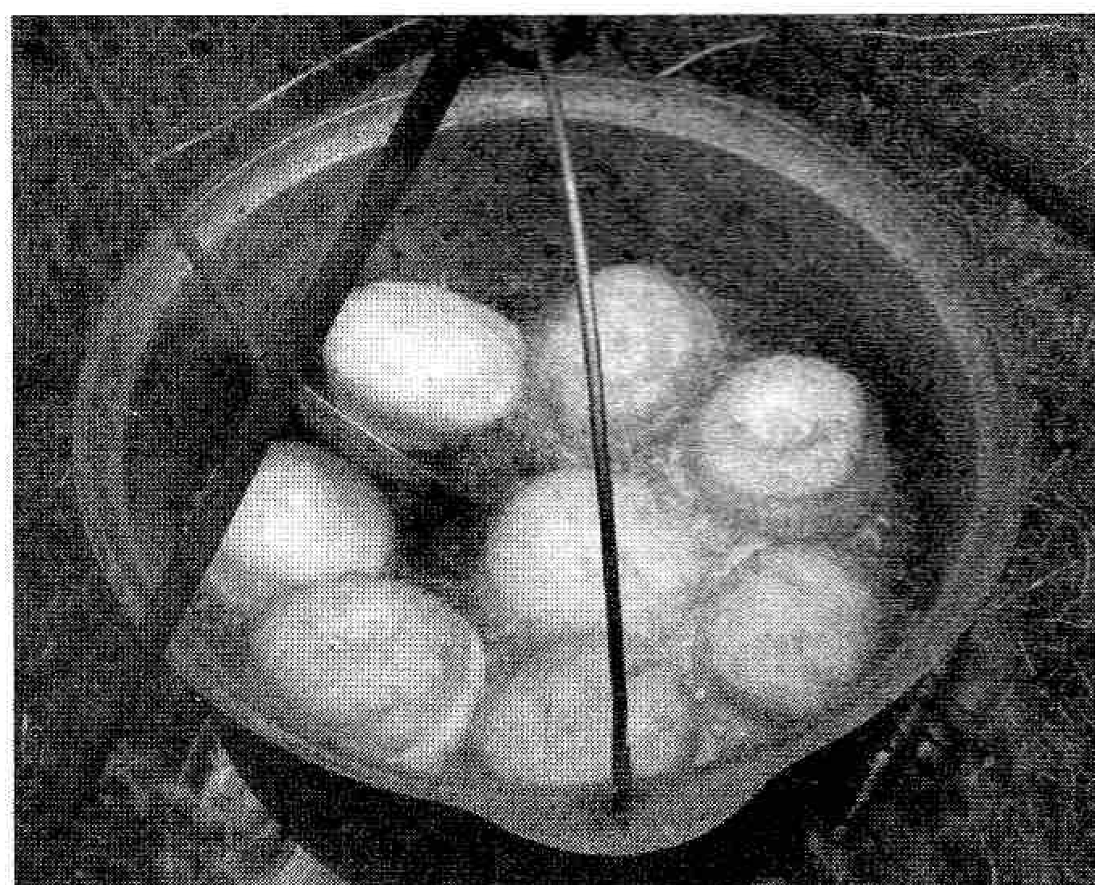
П'ятнадцять років наполегливої праці, навчання, віра в свою справу й об'єднання зусиль допомогли нам, берегівчанам, досягти позитивних результатів у сфері сільського туризму. Сьогодні у Берегівському районі в десяти селах займаються сільським туризмом, 150 сімей пропонують свої послуги. Берегівська районна спілка докладає великих зусиль для збереження сталого розвитку сільського туризму в Берегівському районі: ініціює ряд фестивалів, конференцій, культурних програм, є активним учасником туристичних виставок, презентатором цікавих туристичних маршрутів.

У процесі набирання досвіду ми усвідомили, що сільський туризм підвищує не тільки добробут населення, але є можливістю відродження та розвитку села, збереження культурної самоідентичності, історичної та природної спадщини краю, що на сьогодні відіграє важливу роль у збереженні сіл України.

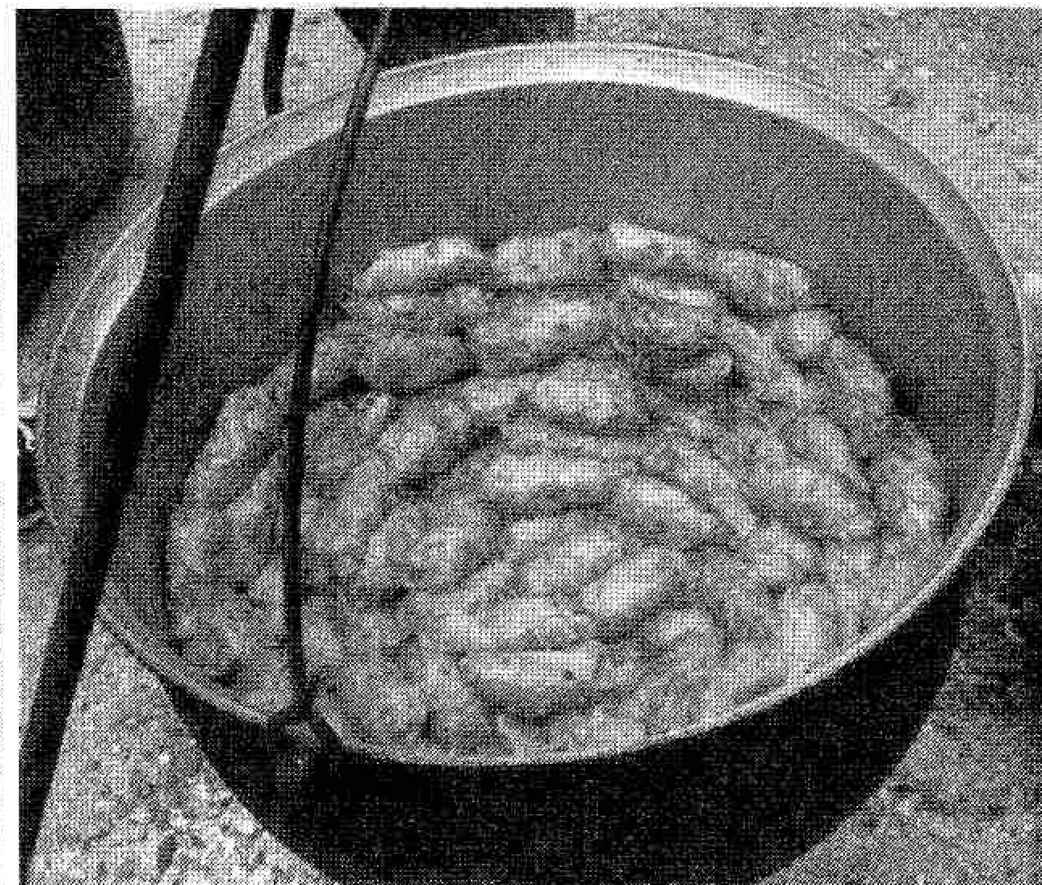
Пройдені роки підтвердили правильність вибраного шляху засновниками всеукраїнської Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму, довели, що сільський туризм є однією з пріоритетних галузей всесвітнього туризму.

З нагоди ювілею вітаю всіх зайнятих у сфері сільського туризму. Бажаю успіхів, розвитку та процвітання!

***Шарлота Чізмар,***
*експерт з туризму, голова Берегівської районної спілки сільського туризму*







Із журналу "Туризм сільський зелений"

# Пропоную...

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекції).

***Володимир Федорович Гордієнко,***
*м. Вінниця, тел. (097) 308-20-95*

...квіти–поштою. Подробиці на сайті *www.Kvity.at.ua*

...поросят, свиней породи мангал.

*Волинська обл.,*
*тел. (03352) 96-3-35, (097) 640-73-15*

...шиншили дорослі і молодняк.

*Тел. (050) 98-205-90*

...квіти: багаторічники і цибулинні, клематис, ромашки різні і багато ін., жоржини, багаторічники і цибулинні. Конверт – каталог за 2 гривні.

***Ярослава Михайлівна Тиркус,***
*вул. Бакинська, 25/1, м. Львів, 79022*

...постійно найкращі новинки сортів суниці великоплідної: Альбіон, Морський пейзаж, Флорін, Дарсеваль, Сірано, Сізоже, Рабунда, Сірафін, Дженто, Фігаро, Маестро, Остара, Дарселект та інші. Малина, ожина, смородина, аґрус, порічка. Опт, роздріб.

***Ю.В. Коміренко,***
*вул. Леніна, 399, с. Мошни,*
*Черкаський р-н, Черкаська обл., 19615,*
*тел. (097) 575-77-81*

...кури: орпінгтон, брама, кохінхін, курчата, яйця.

*м. Кіровоград, тел. (095) 009-19-64*

...поросят елітних м`ясних травоїдних ландрас, мангал, мангалиця пухова угорська.

***Олена,***
*м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28*

...саджанці суниці садової: Альба, Азія, Роксана, Адрія, Сірія, Альбіон, Санте Адреас, Ірма. Ціна – 5 грн. Саджанці ківі.

***Кізіменко,***
*с. Козачі Лагері, Херсонська обл.,*
*телефони: (050) 315-9370, (098) 110-75-75,*
*Італія + 393204847914*

...чистопородні мангали, королівські кармали.

***П.М. Коломієць,***
*с. Журавка, тел. (096) 338-45-43, (099) 047-77-37*

...великоплідна птиця брама – чорна куріпчаста, світла пальова, орпінгтон – чорний, кохінхін – чорний і голубий, фавероль, червоні індокачки, яйця, курчата, каченята.

*Тел. (050) 108-47-80, (050) 969-30-69*

...високоякісну насіннєву картоплю. Найкращі новинки. Вигідні умови.

***В.А. Хілінський,***
*вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ-65, 03065,*
*тел. (044) 408-26-32, (050) 551-23-82*

...квіти – поштою: тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси, жоржини, лілії, іриси, гладіолуси... Велика колекція. Безкоштовно вишлемо чудовий кольоровий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки.

***Максим Васильович Левчук,***
*а/с 272, м. Южноукраїнськ,*
*Миколаївська обл., 55001*

...велику колекцію квітів. Каталог з фото – безкоштовно у вашому конверті.

***В.О. Головко,***
*с. Олексіївка, Арбузинський р-н,*
*Миколаївська обл., 55333*

...саджанці нових сортів великоплідної суниці – до 60 сортів, новинки на осінь 2011 року, горішки чуфи, амарант, тюльпани.

***Л.В. Щербина,***
*вул. Удода, 69, с. Мехедівка,*
*Драбівський р-н, Черкаська обл.,*
*тел. (096) 354-68-38, (050) 152-61-44*

...розсадник пропонує на осінь 2011 року садивний матеріал плодових, ягідних та декоративних культур: саджанці яблунь, груш, слив, персика, нектарина, абрикоса, черешні, вишні, малини, троянди, аличі, аґрусу; підщепи М9, М99, Д1071, ІС-2-10, ІС 4-6, 54-118, сіянці шипшини. Виростимо саджанці за попереднім замовленням. 25 років вирощуємо саджанці для оптових покупців. Опт від 100 саджанців. Потрібні реалізатори – торгові представники у містах України.

***О.В. Живов,***
*вул. Підгірна, 42, с. Артемівське-2,*
*Артемівський р-н, Донецька обл., 84510,*
*тел. (050) 627-54-03, (050) 627-54-05*
*Zhivovsad@mail.ru*

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, нарцисів, крокусів, хризантему-мультифлора, великоквіткову горщикову. Кольоровий каталог.

***Л.В. Петрусенко-Касьянова,***
*вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Ковельський р-н,*
*Волинська обл., тел. (096) 796-69-62*

..цибулини тюльпанів, гіацинтів, нарцисів, крокусів з Голландії – на вигонку.

*Тел. (097) 664-88-33*
*E-mail:volodia ostrog@mail.ru*

...сорти суниці, які витримали 42-градусну спеку 2010 р. Малина. Смородина. Аґрус. Ожина. Виноград. Конверт – каталог. Кольоровий каталог на сайті www.olna.com.ua з повним описом сортів і догляду за ними.

***О.А. Крохмаль,***
*с. Соснівка, Олександрівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27322*

...саджанці кращих великоплідних високоврожайних сортів чорної і червоної смородини, аґрусу. Конверт – каталог.

***Микола Васильович Капля,***
*вул. Хоменка, 26, кв. 36, м. Черкаси, 18008*
*тел. (0472) 63-26-51, тел. (067) 439-12-80*

...саджанці актинідії (5 сортів), гумі, жимолость їстівна (3), журавлина (клюква) садова (4), чорниця (голубика) канадська деревовидна (7), лимонник китайський, кизил, брусниця, рододендрони, фундук, малина чорноплідна, гінкго, магнолії, піони, тюльпанне дерево, бругмансія (3), будлея, барбариси, вейгели, гортензії, гібіскуси, морозники, корінь перстачу білого (лапчатка), лікує зоб та ін. Конверт – каталог.

***Мар'яна Юріївна Штігер,***
*вул. Лермонтова, 5/2, м. Жидачів,*
*Львівська обл., 81700,*
*тел. (097) 209-10-40, E-mail:Shtiger@ukr.net*

...поросят угорської пухової мангалиці.
*Полтавська обл., тел. (066) 301-38-54, (095) 619-62-07*

...безкоштовно коротку інформацію про виробництво бензину і дизпалива з пластикових пляшок.
*п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500,*
*т/ф (097) 140-36-53*

...суниці, вибрані тільки найкращі сорти 15 видів, транспортабельні, великі, солодкі: Польща, Німеччина, Голландія.

***Лідія Бап,***
*с. Стоянів, Радехівський р-н, Львівська обл., 80220,*
*тел. (067) 335-57-32*

...саджанці суниці садової, які мають високу врожайність і смачні ягоди разового плодоношення: Розана київська, Дарселект, Геркулес, Пенсіонер Челсі та ін.. (20) – "нейтрального дня". Бурбонська розкішна, Маестро, Арма, Спокуса...(10). Двадцятирічний досвід вирощування і пересилання поштою якісних саджанців. А також саджанці смородини, малини, хворобостійкого аґрусу нових і перспективних сортів. Безкоштовний каталог, можна замовити за телефоном:
*(095) 786-60-35, (096)729-97-71 увечері.*

...саджанці троянд колекції Каньовського Віталія Михайловича. Чайно-гібридні, плетисті, кущові, бордюрні, ґрунтовопокривні, флорибунда. Конверт – каталог.
***Григорій Михайлович Мостіпака,***
*вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці,*
*Чемеровецький р-н, Хмельницька обл., 31632,*
*тел. (03859) 9-86-19, (066) 706-51-98,*
*веб-сайт: picasaweb.google.com/rozamgm*

...нові великоплідні сорти ягідних культур та ін. Каталог – великий конверт з марками на 2,2 грн.
***В.М. Головатенко,***
*с. М. Крушлинці, Вінницький р-н,*
*Вінницька обл., 23242*

...суниці: Ольвія, Королева Єлизавета, Ерос, Вебеніл, Дарселект та ін. Конверт – каталог.
***Станіслав Антонович Кусторовський,***
*вул. К. Маркса, 24, кв. 21, м. Шепетівка,*
*Хмельницька обл., 30400, тел. (03840) 5-45-59,*
*(068) 204-15-77, Kustst@ukr.net*

...саджанці грецьких горіхів.

***Олена,***
*тел. (067) 338-23-32*

...плодовий розсадник "Вишенька" реалізує оптом та вроздріб поштою та самовивозом саджанці плодових, ягідних та декоративних культур (понад 200 сортів): смородину чорну, білу, червону (Краса Львова, Селеченська 2, Сластьона та ін.), аґрус (Уральський безколючковий, Сливовий, Берил...), малину (Ізобільна, Гордість та Краса Росії, Поляна, Феномен, Брусв`яна, Геракл...), ожину безколючкову, суниці (Королева Єлизавета, Єлизавета-2, Ольвія...), жимолость, гумі, виноград (Лівія, Софія, Віктор, Ювілей Новочеркаська...), фундук та ін. Конверт – каталог.

***А.Д. Драганов,***
*вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,*
*Кіровоградська обл., 26600,*
*тел. (098) 245-08-70, E-mail:agrokg@yahoo.com*

...тільки опт: дво-, трирічні саджанці аґрусу понад 20 сортів – по 10 грн., малина – 8 грн., смородина – 8 грн.

***Андрій,***
*тел. (066) 354-01-54, agrokg.1@mail.ru*

...живці, саджанці комплексностійких сортів винограду сучасної селекції. Великоплідні ягідні сорти садової суниці. Конверт – каталог.
***Ольга Вікторівна Пояреля,***
*проспект Дзержинського, 32, м. Донецьк, 83014,*
*тел. (062) 297-18-57, (095) 380-82-62*

...високоврожайні сорти картоплі (80); саджанці великоплідної смородини (60); порічок (40); аґрусу (30); малини (15). Конверт – каталог.

***В.Б. Мостіпан,***
*пров. Чайковського, 8, м. Прилуки, 17502*

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Павловського та ін. Конверт – каталог.
***Володимир Аполлінарійович Шпак,***
*вул. 60 років Жовтня, 55-А, м. Карлівка,*
*Полтавська обл., 39500, тел. (05346) 2-46-47,*
*(050) 304-15-42, E-mail:Shpakvino@mail.ru*

...новітні сорти суниці Роман $F_1$, Тарпан $F_1$, з рожевими квітками, Дюрбан $F_1$, Альбіон та інші. Малину, ожину безколючкову.

***М.М. Макаренко,***
*с. Любомирка, Олександрівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27316, тел. (099) 654-55-31*

...насіння і саджанці з власної колекції. Каталог – великоформатний конверт з марками на 2,2 грн.
***О.І. Джус,***
*м. М. Крушлинці, Вінницький р-н,*
*Вінницька обл., 23242*

...вишлю безкоштовно! Новинка! Унікальна технологія "Механічна чудо-лопата". Проста у виготовленні. Робота без зусиль! Конверт – каталог.
***Г.В. Кот,***
*а/с 79, ДСГ, м. Прилуки, Чернігівська обл. 17500*

...високоякісну сортову картоплю вітчизняної та іноземної селекції. Новинки і суперновинки 2011 року. Конверт – каталог.

**С.А. Пилипков,**
*с. Ковтунове, Шосткинський р-н, Сумська обл., 41122, тел. (095) 932-27-47, (096) 884-66-81*

...велику колекцію кімнатних, діжкових і садових рослин. Є рідкісні види. Від вас – конверт із зворотною адресою для каталога.

**Ольга Василівна Самарська,**
*вул. Алейна, 68, м. Запоріжжя, 69039*

...саджанці, чубуки елітних столових, технічних, безкісточкових сортів винограду. Найкращі сорти великоплідної малини, суниці (ремонтантної, шпалерної, надранньої, з рожевими квітками...). Ожина безколючкова, жимолость, фундук, калина, актинідія, чорниця канадська, смородина, аґрус, гібіскус. Штамбові смородина, аґрус. Конверт – каталог.

**О.М. Онищенко,**
*вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118, тел. (066) 755-50-38, E-mail:o-naslada@mail.ru*

...післяплатою гофровані гладіолуси 350 сортів. Новинки з Росії. Осінні знижки. Реалізація з 25 жовтня. Конверт – каталог.

**В.В. Трепачко,**
*вул. Нагірна, 29, смт Талалаївка, Чернігівська обл., 17200*

...цитрусові, тропічні, лікарські, садові саджанці. Конверт – каталог.

**Андрій Олександрович Справцев,**
*просп. Миру, 3а/2, м. Чернігів, 14000*

...великоплідний грецький горіх, фундук, яблуні, абрикоси, кизил, лаванду, айву, гранат, суницю садову, малину, гібіскус, виноград, клематиси.

**Микола Юхимович Пічний,**
*вул. Горіхова, 45, м. Кіровоград, 25019, тел. (066) 220-70-68*

...саджанці морозостійкого винограду, актинідії, жимолості, аґрусу, малини, смородини, гумі, барбарису та ін. Декоративні кущі та ліани. Конверт – каталог.

**Олександр Федорович Дейцев,**
*вул. Жовтнева, 137, с. Садки, Кременчуцький р-н, Полтавська обл., 39764, тел. (066) 222-01-77, (098) 974-33-08*

...вроздріб та оптом. Саджанці великоплідної суниці садової звичайного та постійного плодоношення, малини, ожини, смородини, агрусу. Насіння айстр та городніх культур.

**О.В. Савейко,**
*с. Хорішки, Козельщинський р-н, Полтавська обл., 39112, тел. (096) 771-24-75*

...актинідію, жимолость їстівну, журавлину садову, гумі, барбарис, іргу канадську, кизил, хурму, чорницю деревовидну та ін. Конверт – каталог.

**Віктор Іванович Серняк,**
*вул. Зелена, 4/26, м. Жидачів, Львівська обл., 81700, тел. (097) 493-74-22*

...продам молодняк травоїдних поросят пухової мангалиці.

**Михайло,**
*м. Житомир, тел. (067) 878-57-76, (093) 312-34-75*

# ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

***Рубрику веде Б. Дегтярьов, юрист***

## Право на рекламу

***Прошу надати роз'яснення щодо реклами. Чи обкладається податком реклама, яка друкується у тому чи іншому виданні?***

**В.В. Олексенко**
*с.Пляківка, Камянський р-н, Черкаська обл.*

Згідно із ст. Закону України від 03.07.96 р. "Про рекламу" (в редакції Закону України від 11.07.2003 р. №1121) реклама – це інформація про особу чи товар, розповсюджена в будь-якій формі та в будь-який спосіб і призначена сформувати або підтримати обізнаність споживачів реклами та їхній інтерес щодо такої особи чи товару.

Товар – це будь-який предмет господарського обігу, в тому числі продукція, роботи, послуги, цінні папери, об'єкти права інтелектуальної власності.

Відповідно до ст. 11 Декрету Кабінету Міністрів України від 20.05.93 р. №56-93 "Про місцеві податки і збори" (із змінами та доповненнями), податок з реклами сплачується з усіх видів оголошень і повідомлень, які передають інформацію з комерційною метою за допомогою засобів масової інформації, преси, телебачення, афіш, плакатів, рекламних щитів, інших технічних засобів, майна та одягу, на вулицях, магістралях, майданах, будинках, транспорті та в інших місцях.

На опубліковані в газеті вітання з визначеними датами, співчуття, свічки пам'яті податок з реклами не сплачується, оскільки такі види доходів не належать до повідомлень з комерційною метою.

(Продовження. Поч. на с. 15)

**Переваги:** швидкоплідність, слабкорослість дерев, пізніше достигання, високі смакові та товарні якості плодів. Сорт можна використовувати для ущільнення насаджень.

**Недоліки:** в незначній мірі уражується паршею.

## ДЮШЕС АНГУЛЄМ

Осінній, французький сорт.

Дерево пірамідальної форми, середньозагущене, слабкоросле.

Сорт вибагливий до умов вирощування. Дерева, щеплені на насіннєвій підщепі, в пору плодоношення вступають на 5–6-й, а на айві – на 3–4-й рік після садіння в сад. Пагони жовті, з дрібними конічними відстовбурченими бруньками. Галуження слабке, внаслідок чого необхідне регулярне обрізування. Листки еліптичні, блискучі, темно-зелені. Квітки середньої величини, цвітіння раннє. Врожайність середня, з дерева 15–20-річного віку близько 40–50 кг. Дерево стійке до парші.

Плоди широкогрушоподібної форми, горбкуваті, масою 350–400, великі – до 600 г. Зав'язуються частіше поодинці. Блюдце широке, ребристе, чашечки напіввідкриті. Плодоніжка коротка, товста. Шкірочка щільна, блискуча, жовтого кольору. М'якоть ароматна, ніжна, тануча, соковита, солодка, відмінного десертного смаку, дегустаційна оцінка 8,5–9,0 балів. На важких глинистих і лісових ґрунтах якість плодів різко знижується.



**Сорт груші Дюшес Ангулєм. Фото Ю.Б. Ходакіської.**

**Переваги:** відмінні смакові якості, досить великі плоди. Перспективний для селекції на слабкорослість дерев і високу якість плодів.

**Недоліки:** досить слабка зимостійкість дерев і висока вибагливість до умов зростання.

## МАДАМ БАЛЄ

Сорт французького походження, в умовах Лісостепу і Полісся осінній сорт.

Дерево слабкоросле, утворює пірамідальну малорозгалужену крону. Гілки відходять від стовбура під гострим кутом.

На насіннєвій підщепі у плодоношення вступає на 3–4-й рік після садіння, відзначається регулярною врожайністю та підвищеною вибагливістю до ґрунту і вологи.

Плоди великі, масою 350–450 г, широкогрушоподібної форми, горбкуваті. Плодоніжка коротка й товста, розміщена під прямим кутом до плоду, а в місці кріплення її є великий м'ясистий горбик (сортова особливість). Незважаючи на великі розміри, плоди міцно тримаються на дереві.

Шкірочка гладенька, ніжна, соковита, солом'яного



**Сорт груші Мадам Балє. Фото Ю.Б.Ходаківської.**

або солом'яно-жовтого кольору, нерідко з яскравим рум'янцем на сонячному боці.

М'якоть жовтуватого кольору, ніжна, тануча, дуже соковита й солодка, з мускатним присмаком.

Дегустаційна оцінка 8,2–8,5 балів.

На наш погляд, цей сорт є клоном Маргарити Марільї, оскільки за морфологічно-біологічними показниками він нагадує його. Достигає на 2–3 тижні пізніше Маргарити Марільї і, на відміну від неї, добре сумісний з айвою. Сорт, який описаний у Помології Л.П. Симиренка під назвою Мадам Балє, є зимовим.

**Переваги:** дуже великі плоди відмінної якості, придатні до зберігання в регульованих умовах. Сумісний з айвою, ми рекомендуємо його для аматорського садівництва, він успішно може замінити Маргариту Марілью, яка не сумісна з айвою і має неоднорідні за масою та формою плоди, практично однакових смакових якостей.

**Недоліки:** в умовах України недостатньо вивчена зимостійкість цього сорту.


**Ю.Б. Ходаківська,**
*кандидат сільськогосподарських наук*
**М.В. Матвієнко,**
*кандидат сільськогосподарських наук*

# Як виростити сакуру?

***Сакура – одне із найкрасивіших декоративних багаторічних дерев, відомий символ Японії та японської культури, рослина, що з давніх пір оспівується й шанується японцями. У японській поезії пора цвітіння сакури асоціюється з молодістю, з швидкоплинною красою людини, яка залишає тільки прекрасні спогади.***

На своїй батьківщині цвітіння сакури – це велике народне свято. Адже, за повір'ям японців, кожна квітка сакури – це доля дитини. Чим більше квіток розпустилося цієї весни, тим щасливіше життя чекає на людей.

...У жорстокого князя Хотта тяжко страждали селяни. Під страхом смерті було заборонено скаржитися на свою долю. Лише сміливий Сакура не побоявся князя і звернувся зі скаргою на нього до правителя-сегуна. А, щоб сегун повірив йому, Сакура привів своїх дітей, спини яких були вкриті кривавими слідами канчуків. Сегун покарав Хотта. Але підступний князь затаїв лють. Через деякий час князівські посіпаки схопили і привели до Хотта всю родину Сакури. Зло сміявся князь над Сакурою: "Ти хотів справедливості? Вона буде. Моєю кров'ю було зрошено стіни палацу сегуна, а твоя кров і кров твоїх дітей напоїть це дерево вишні". Спочатку розтерзали князівські слуги дітей Сакури на очах у батька, а потім замордували і його. З того часу вишні в Японії почали цвісти рожевими квітками...

Про історію появи сакури на Закарпатті існує така легенда. Везли якось японці австрійському імператорові Францу-Йосипу саджанці сакури в подарунок. У дорозі їх застала ніч, тож довелося делегації заночувати в Мукачеві. Звісно ж, містом миттєво розійшлася звістка, що везуть японці з собою партію якоїсь загадкової, надзвичайно цінної вишні. Тому зовсім не дивно, що вночі частину саджанців у японців вкрали місцеві цигани і пізніше відвезли на продаж до Ужгорода, де й продали їх успішно місцевому населенню під видом фруктових дерев. З тих пір і росте сакура в Ужгороді, Виноградові та Берегові і радує око і душу, але не тіло, оскільки плодів від неї ужгородці так ніколи й не дочекалися...

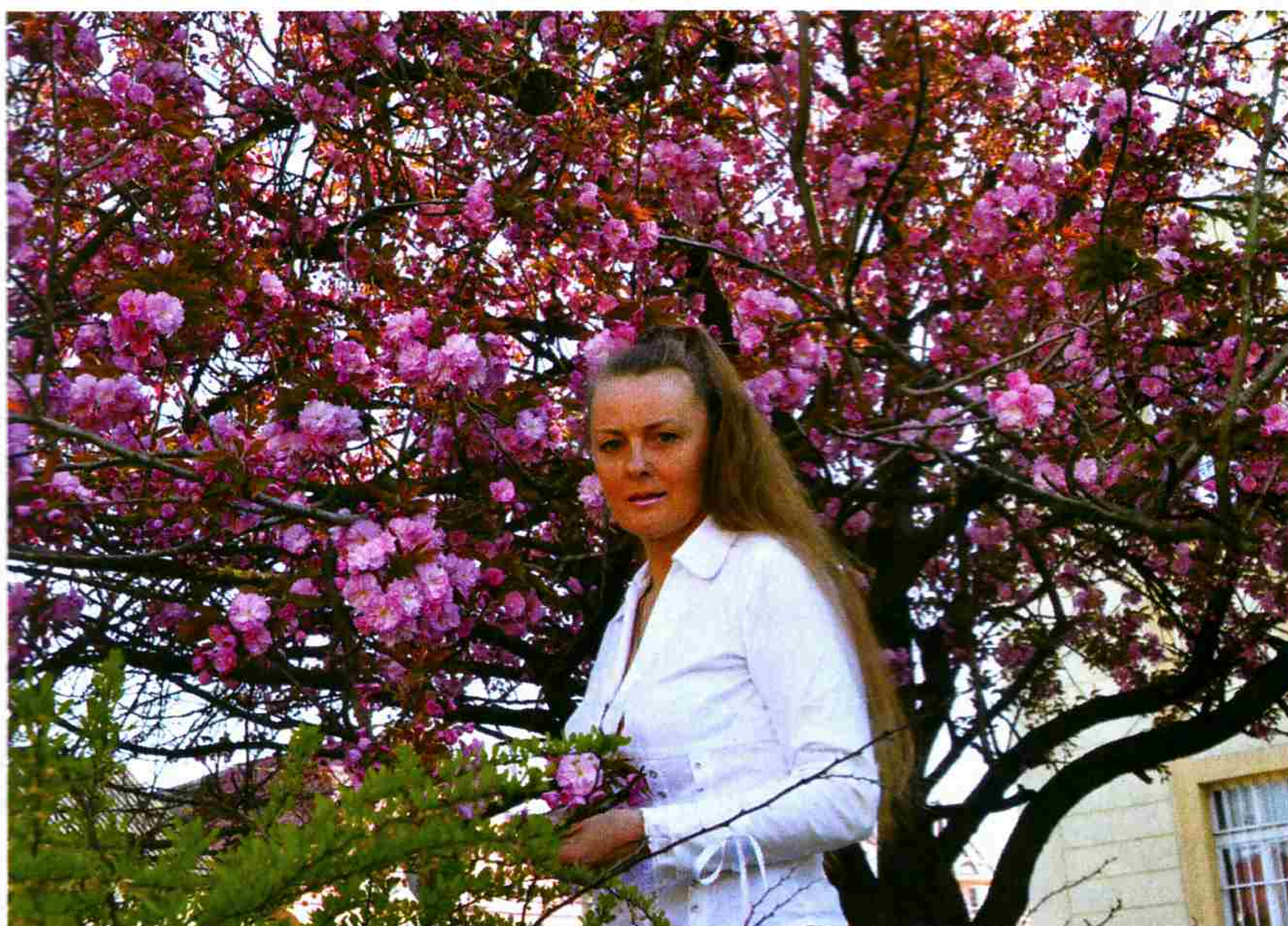
Насправді ж в Ужгороді сакура з`явилася в період чеської доби – з 1919 по 1939 роки. Тоді чеська влада активно вкладала кошти у розбудову мікрорайону Галагов (нині центр Ужгорода). Там зараз ці дерева й ростуть. До того ж цей мікрорайон був болотистою місцевістю, мав особливий мікроклімат, який не сприяв багатьом рослинам, тому тут вирішили висаджувати сакуру і вона гарно прижилася та стала щасливим



***Однорічна сакура, прищеплена на дику черешню в розщіп, радує своїм цвітом.***

символом і візитною карткою столиці Закарпаття. Особливо виділяється своєю красою з-поміж сакур повна форма черешні японської. Коли навесні ця сакура зацвітає на центральних вулицях Ужгорода, Виноградова і Берегова, насолодитися цвітінням сакури щороку приїздять тисячі туристів. Вони признаються: сакура віддає їм свою позитивну енергію і дарує радість життя. Щорічний період цвітіння сакури триває до двох тижнів. Мабуть, саме тому її квітки виступають символом скороминущості юності і всього життя.

У тих, хто хоч один раз бачив квітуючу сакуру, виникає цілком природне бажання мати її у себе. Звичайно, її можна знайти у спеціалізованих магазинах, але коштує вона не дешево, та й придбати її не так легко, бо попит поки що перевищує пропозицію. Набагато цікавіше виростити її самому. То як же самому виростити цю заморську красуню в рожевому кімоно? Виявляється, це не так уже й складно. А позаяк повна форма черешні японської не створює насіння, її вирощують щепленням на підщепах вишні звичайної або черешні. Тобто, для цього потрібно своєчасно подбати про підщепу.



Якщо у вас вже ростуть сіянці вишні або черешні, то завдання значно спрощується, а якщо ні, то їх слід виростити. Для цього треба взяти достиглі плоди вишень або пізніх чи дикорослих черешень і, не звільняючи кісточку від м'якушу, посіяти на глибину 5–6 см у ретельно перекопаний, розпушений і вологий ґрунт. Посіви рясно полити і відразу ж вкрити ґрунт плівкою (можна і тією, що вже була у вжитку) та замульчувати будь-яким мульчувальним матеріалом товщиною 4–6 см. Я, наприклад, використовую тирсу, а коли її немає, роль мульчі може взяти на себе навіть виполоте зілля.

Пізньої осені плівку з мульчею знімаю, а грядку вкриваю опалим листям або хвоєю шаром не менше 5 см. Перед настанням приморозків грядку додатково вкриваю пухким шаром тих самих мульчувальних матеріалів. Така "шуба" не дасть ґрунту промерзнути, насіння буде стратифікуватися, а те, що наклюнеться, до кінця зими не загине і не постраждає при поверненні заморозків.

Наприкінці лютого або на початку березня, залежно від погоди, укриття знімаю, а грядку мульчую двосантиметровим шаром перегною. Можна використовувати тирсу або торф. Але треба мати на увазі, що тирса, розкладаючись, забирає з ґрунту азот, тому при появі у сіянців 4–6 листочків ґрунт потрібно удобрити азотними добривами і добре полити. Під шаром мульчі ґрунт прогріється не одразу, ріст сходів затримається і вони уникнуть весняних пізніх заморозків. Сходів, навіть здавалося б, за сприятливих умов, буває небагато – 30–50% від кількості висіяного насіння. До осені сіянці виростуть до 10–20 см. Придатними ж для окулірування сіянці вишні і черешні будуть тільки наступного літа, коли по товщині стануть як олівець.

Окулірування можна виконувати з 27 червня по 10 вересня, вранці, коли вологість повітря сягає 60%. За живцями треба особливо добре слідкувати – не підсушувати їх. А якщо везете їх здалека, то, зрізавши живець, відразу ж видаліть листкові пластинки, залишивши черешки довжиною 10–15 мм, помістіть їх у поліетиленовий пакетик, загорніть вологою зіжмаканою газетою, складеною в декілька разів, і все це помістіть в ще один поліетиленовий пакет. У спрощеному варіанті нарізані живці швидко загортають у чотири шари плівки, але між другим і третім шаром закладають вологу тканину або зіжмакану газету. Свіжозрізані живці сакури приживлюються дуже добре.

Через два тижні слід перевірити, чи прижилося вічко. У того, що прижилося, брунька блискуча, опукла, черешок листкової пластинки відпав. Тоді ж послабте обв'язку. Якщо брунька не прижилася, окулірування можна повторити.

Якщо зволікати з окулірування і затягнути його до вересня, коли кора ось-ось перестане відставати, то бруньки можуть прижитися, але взимку вони скоріш за все загинуть.

Рано навесні щепи перевіряю, ті, що прижилися, обрізую на "шип" вище місця щеплення на 10 см, а ті, що не прижилися, перещеплюю копулюванням або врозщіп. Шип вирізую у червні. З початком жовтня саджанці сакури викопую і реалізовую або висаджую на постійне місце, намагаючись закінчити висаджування за три тижні до настання стійких морозів. Якщо не встигаю, то приштамбові круги обов'язково мульчую опалим листям товщиною 20–30 см.

Сакуру висаджую в захищеному місці з легким суглинковим або бідним супіщаним, не дуже вологим ґрунтом. Ями для садіння копаю розміром 70 х 80 см. Сакура формує могутню кореневу систему, тому для її садіння потрібний добре підготовлений ґрунт. Ніякого гною в яму не кладу, щоб не "навантажувати" травмоване пересаджуванням коріння. Приштамбові кола мульчую компостом або добре перепрілим гноєм. Рослини рясно квітують на відкритих сонячних місцях, але за дуже сухого

повітря пелюстки швидко обпадають. Тому в південних районах для сакури краще відводити притінені ділянки.

Дерева сакури в дорослому віці сягають висоти 5–8 м. Вони довговічні, можуть жити 100 і більше років, морозостійкі, витримують морози до –25–30°С. За суворої зими можуть підмерзати однорічні пагони. Але протягом вегетаційного періоду крона дерев майже повністю відновлюється за рахунок великої кількості пагонів, які утворюються із сплячих бруньок.

### ДЕЩО ПРО ПІДЩЕПИ

Черешнева підщепа, яку використовують для сакури, менш морозостійка. У посушливих районах після сухої осені та безсніжної зими для врятування коріння необхідно проводити підзимовий полив. Черешневу підщепу бажано використовувати на півдні України, де небезпека підмерзання коріння менша.

Можна використовувати і вишню як підщепу. Висівання кісточок вишні дає сіянці різної сили росту. Навіть при висіванні кісточок сильнорослої вишні серед сіянців, хоча і не багато, але обов`язково будуть слабкорослі рослини. Окуліруючи на них сакуру, ви матимете слабкорослу сакуру. Вона підійде тим, хто вирішив її виростити в північніших районах. Сходи вишні дуже нестійкі до кокомікозу, їх треба не менше двох–трьох разів на місяць обробляти хлорокисом міді або іншими хімічними препаратами, що застосовуються для боротьби з цією хворобою.

Сіянці черешні і вишні годяться як підщепи і для звичайних плодових рослин черешні та вишні. А що вже на них щепити – сакуру, яка радує око і душу, але не живить тіло, чи плодові дерева, то справа особистого смаку. Але не хлібом єдиним...

***Л.В. Марущак,***
*м. Виноградів, Закарпатська обл.*



# Вирощування



***Виноградарством займаюся вже більш як 10 років і дуже часто чую такі нарікання: " У мене немає місця для винограду", "Та де ж його посадиш, якщо біля будинку тільки дві сотки, а як же огірочки, помідорчики?" тощо. Саме це спонукало мене поділитися з читачами своїм досвідом вирощування винограду на арці. Бо саме завдяки такому способу виноград майже не займає місця на ділянці і ми маємо можливість поласувати власноруч вирощеними ягодами.***

Перш ніж посадити виноград, який ви плануєте розмістити на арці, слід визначитися із сортом. І тут треба враховувати не лише колір, смак та строки достигання, а й такі властивості сорту, як сила росту, строки визрівання лози та стійкість до хвороб.

Обираючи сорт винограду для арки, можна піти двома шляхами. Перший: за допомогою виноградного куща ви хочете утворити лише "холодок" для літнього відпочинку. В цьому випадку обирають сорти, які мають високу морозостійкість (тобто їх не вкривають на зиму), стійкі до хвороб і майже не пошкоджуються шкідниками (не потрібно обробляти проти хвороб і шкідників). Такі сорти зазвичай не бояться загущення і задовольнять головну вашу потребу: створять прохолоду в спеку. Ці сорти майже не потребують догляду, але великих ягід і грон від них ви теж не отримаєте. Частіше за все ці сорти дають дрібні ягідки масою 2–3 г, мають слизький м'якуш та тверду шкірочку. До них можна віднести Екстру, Руський конкорд, Альфу, Рундвеєць, Золотий мускат та інші.

Та якщо докласти зусиль, то можна отримати і холодок, і смачні ягоди протягом усього літнього періоду. Тут трохи складніше. Складність полягає в тому, що ці сорти чи гібридні форми необхідно вкривати на зиму. Для виноградаря зі стажем прикривання куща не є проблемою і займає від 5 до 10 хвилин на один кущ. Але в даному випадку арка знаходиться на висоті 2 і більше метрів від землі, отож, якщо спрямувати виноградний рукав вертикально вгору, його неможливо буде нахилити для укривання на зиму. Тому дуже важливо в цьому випадку правильно вибрати місце для садіння виноградного куща. Коли ми розміщуємо кущі в рядах, ріст лози направляємо під нахилом у бік подальшого укривання. Так само необхідно зробити й при вирощуванні винограду на арці. Тобто, кущ треба посадити залежно від висоти арки на відстані не менше двох метрів від розташування арки, таким чином, щоб виноградна лоза йшла під кутом не більш ніж 45 градусів. Тоді у вас буде можливість підняти лозу на арку для плодоношення куща, а після осіннього обрізування, завдяки тому, що лоза нахилена, ви без проблем знімете її з арки і прикриєте на зиму.

Не забувайте, що, чим більша відстань від арки до місця садіння

# винограду на арці

куща, тим краще. По-перше, чим довший рукав, тим менший кут згину лози при укриванні на зиму, а отже і менший ризик зламати рукав. По-друге, у довгому рукаві – більший запас старої деревини, а, як відомо, стара деревина – комора поживних речовин. Тобто, кущ, який має довший рукав, матиме солодкі, великі ягоди, більші грона.

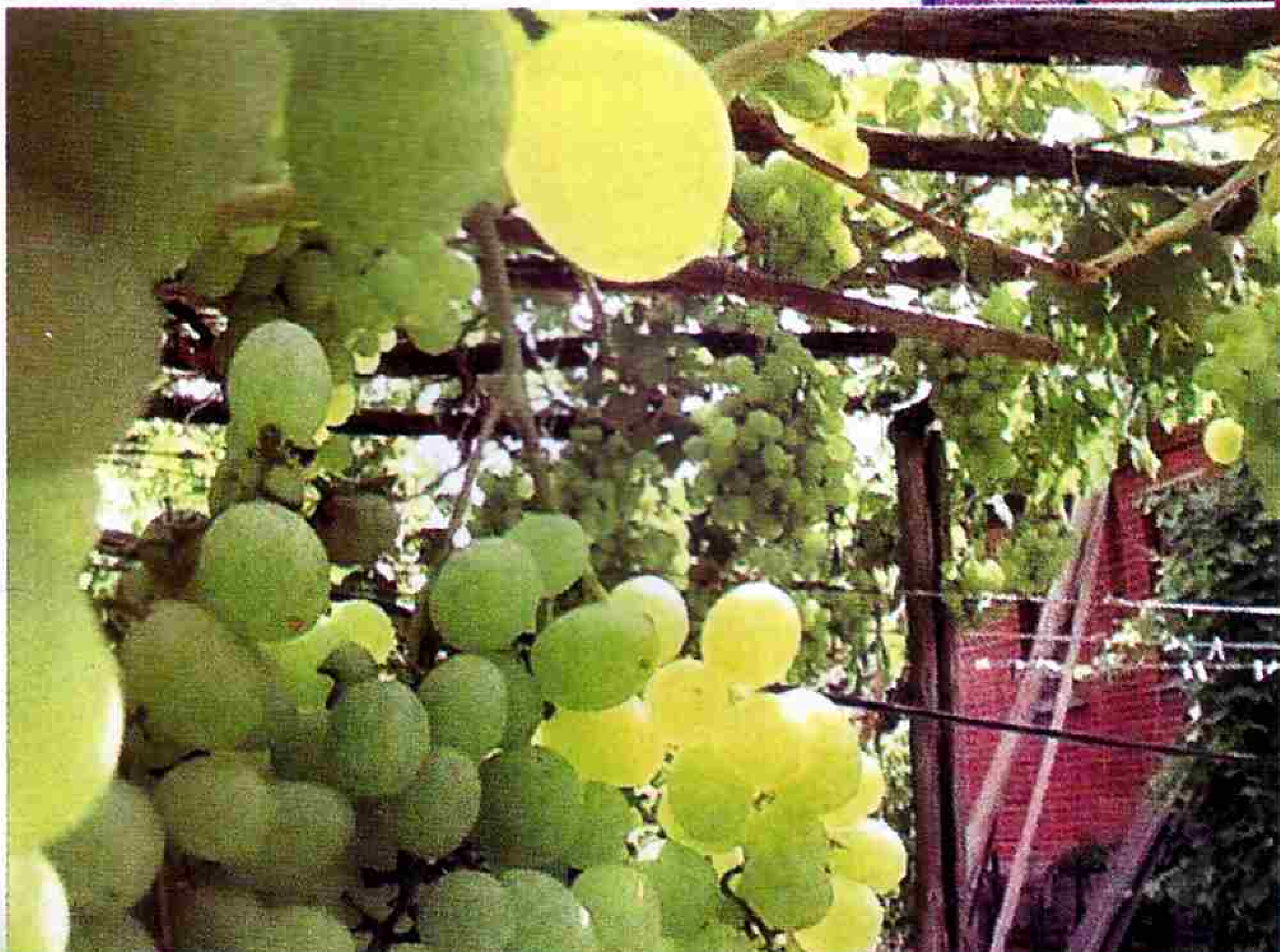
На моїй ділянці арки розміщені над гаражем, вольєрами, господарськими будівлями, а кущі посаджені понад парканом. При такому розміщенні кущ не займає городньої землі. Коли він підніметься, поряд можна садити що завгодно: квіти, картоплю, помідори та іншу городину, оскільки корінець куща знаходиться на глибині 40 см. І якщо ви будете саджати або пересаджувати квіти чи вибирати картоплю, корінню це не зашкодить. Тож понад парканом дотягуєте лозинку під кутом аж до арки, а вже зверху розправляєте лозу по всій площині арки. На арці бажано не залишати багато листя, бо якщо влаштуєте суцільний зелений палац, ягоді не вистачатиме сонця і, звісно, вона накопичуватиме менше цукру.

У випадку арочного розміщення лози садити виноградні кущі можна і в повному затінку поза вольєрами та господарськими будівлями, де не ростуть інші сільськогосподарські культури. У цьому випадку необхідно садити довгий саджанець, верхівка якого сягатиме сонячних променів. Лозу виводять над будівлею, створюючи "зелений дах". Також можна сформувати козирок над входом до будівлі чи вольєру. Відтак, корінь знаходиться в тіні і зовсім не займає городньої землі, а листкова маса – на сонці над будівлею і дає щедрий урожай.

Садити для розташування на арці бажано ті сорти або гібридні форми, в яких перш за все добре визріває лоза, бо над лозою будуть знаходитися листочки, які прикривають її від сонця, а отже не дають можливості для визрівання (для накопичення поживних речовин до зими). Тому такий сорт, як Аркадія, для арки не підходить. Добре ростуть на арці сильнорослі сорти й такі, що потребують тривалого формування, яким у ряду мало місця і потрібна свобода.







Позитивно зарекомендували себе Талісман, Сфінкс, Лора, Світлана, Нове сторіччя ЗГТУ.

Також слід обирати сорти, які дають менше пасинків, бо, як згадувалося раніше, не можна допускати загущення крони. Якщо завести на арку такий сильнорослий сорт, як Преображеніє, то необхідно стежити за тим, щоб не утворювалося зайвих пагонів на кущі. А от Лора має маленький листочок, лоза добре визріває, дає хороший урожай при обрізуванні на 3–4 вічка, тож такий сорт саме для арки. На моїй ділянці найбільше сорту Талісман. Цей сорт дає хороші результати при обрізуванні на 12–20 і більше вічок. Великі грона достигають, починаючи з шостої бруньки, біля основи плодоносність бруньок гірша. Визріває лоза добре. Якщо у Талісмана достатня площа живлення, тобто він один на арці і поряд немає кущів, можна отримати 50–70 кг з куща, і це не межа. У ряду досягти такого врожаю практично неможливо. На арці ж цей результат забезпечується великою площею живлення і запасом старої деревини. Якщо посадити на арку сорти з різними строками достигання, то врожай отримуватимете, починаючи з першої декади серпня і закінчуючи жовтнем (коли осінь видасться теплою).

Таким чином, розмістивши виноград на арці, ви матимете і дуже смачні ягоди, і бажаний "холодок". Успіхів вам і багатих врожаїв!

***М.І. Гагін,***
*м.Полтава*



# Власний дім та його складові

**_У попередніх номерах журналу "Дім, сад, город" ми вже неодноразово наголошували, що найголовніше на початку будівництва – це якісно і правильно підготувати проект. Зазвичай, у процесі його створення майбутній забудовник має змогу визначитися з розмірами приміщень і зовнішнім виглядом будинку. Особливу увагу під час проектування індивідуального будинку слід приділити зручності експлуатації та функціональності кожного приміщення. А ще продумати внутрішній інтер'єр, передбачити розташування сходів, уявити пропорції будинку. Визначитися з розмірами вікон, що суттєво впливатиме на освітленість внутрішніх приміщень. Крім того, підготовлений проект допомагає правильно розрахувати всі матеріали, необхідні для подальшого будівництва._**

У даній статті хотілося б запропонувати читачам кілька порад щодо проектування окремих приміщень будинку. Велике значення при цьому має склад сім'ї та задоволення інтересів всіх мешканців оселі. Адже в ній повинно бути зручно і затишно всім. У зв'язку з цим житлові та підсобні приміщення, а також присадибна ділянка мають бути розташовані раціонально і зручно по відношенню один до одного.

Житлова чарунка, або помешкання, як головний завершений структурний елемент житла, має велику соціальну значимість. Вона була і залишається основою добробуту та побутового благополуччя будь-якої особи зокрема та кожної родини загалом.

Як відомо, помешкання – це мікросередовище, в якому людина у різні періоди свого життя проводить від 40 до 100 % часу. Отож, чим краще та повніше воно задовольнятиме потреби кожного члена родини, тим більше можливостей вони отримають для успішної реалізаціії власних життєвих планів та самовдосконалення. Саме тому помешкання завжди має бути місцем свободи особистості й місцем, що сприятиме розвитку та зміцненню родинних зв'язків та контактів.

## ЗАГАЛЬНА ЖИТЛОВА КІМНАТА

Загальна житлова кімната для відпочинку сім'ї має різноманітний функціональний зміст, що залежить від ступеня розмежування процесів сімейного відпочинку та спілкування. Наприклад, вона може мати в своїй структурі зону відпочинку, спілкування, перегляду те-







лепередач. Тут може бути зона розташування речей культурно-побутового призначення, загального використання (у деяких випадках цю зону об'єднують із зоною індивідуальних занять).

В окремих випадках у загальній житловій кімнаті влаштовують зону сну (інколи її об'єднують із зоною відпочинку або розташовують у спеціальній ніші). Однак зазначимо, що за наявності зони сну необхідно також передбачити зону розміщення білизни. Крім того, така кімната не повинна бути прохідною.

У разі, коли кімната використовується для відпочинку родини та споживання їжі, відповідно у ній мають бути передбачені зона споживання їжі (для всієї родини) та зона розташування столового і чайного посуду.



## КУХОННІ ПРИМІЩЕННЯ

У сучасному помешканні кухонне приміщення відіграє не менш важливу роль, ніж "домашнє вогнище" у будь-яку епоху існування людства. Незважаючи на розвиток громадського харчування, кухня в оселі залишається чи не найпоширенішим "робочим місцем" у світі.

Слід зазначити, що залежно від архітектурно-планувальної структури того чи іншого помешкання кухонні приміщення проектують у вигляді кухні-ніші, робочої кухні з періодичним споживанням їжі або кухні-їдальні.

Щодо острівного розташування кухонного обладнання, то на практиці його використовують рідко, бо:

- площа кухні за таких умов, зазвичай, становить не менше 20 м² (проходи навколо "острова" мають бути завширшки не менше 90 см);
- до кухонного обладнання, розташованого в центрі кімнати, необхідно підвести воду та електроенергію (газові плити небажані), влаштувати каналізаційне відведення та витяжку, що до певної міри ускладнює виконання завдання і, звичайно ж, робить проект дорожчим.

## САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ПРИМІЩЕННЯ

У санітарно-гігієнічних приміщеннях розташовуються зони особистої гігієни, що мають особистий характер і потребують умов ізоляції. Слід зазначити, що в сучасному проектуванні житла використовуються чотири функціональні типи санітарно-гігієнічних приміщень: ванна, душова, туалет і змішаний тип – сумісний санітарний вузол. Кожний із цих типів має ряд планувальних рішень.

Основними приладами, що використовуються в цих приміщеннях, є: ванна, душовий піддон, умивальник, унітаз, рукомийник, можуть використовуватися біде і пісуар.

Розміри приміщень залежать від їхнього складу й призначення. Зокрема, ванна кімната за діючими нормами має бути облаштована ванною та умивальником. Крім того, в ній, зазвичай, розташовують пральну машину, залишаючи для неї місце розміром не менше 0,75×0,5 м. Звичайно, за умови, що в оселі не передбачене спеціальне приміщення чи інше місце для прання.



## ОСОБИСТІ ЖИТЛОВІ ПРИМІЩЕННЯ

Особисті житлові приміщення призначені для розміщення в них зон індивідуального використання. Щоправда, слід зазначити, що їхня звична назва – спальні – не відповідає в повній мірі функціональному призначенню цих планувальних чарунок. У сучасних помешканнях особисті кімнати найчастіше проектуються трьох типів:

- спальня для подружньої пари;
- житлова кімната на одну особу;
- житлова кімната для двох членів сім'ї.

Основні зони у вказаних типах приміщень такі:

- зона сну та індивідуального відпочинку;
- зона зберігання одягу та взуття;
- зона індивідуальних занять (навчання, творчість тощо) та зона розташування особистих речей культурно-побутового призначення.
- якщо ж це дитяча кімната, то під час проектування тут варто також передбачити ігрову зону та зону для фізичного розвитку найменших членів родини.

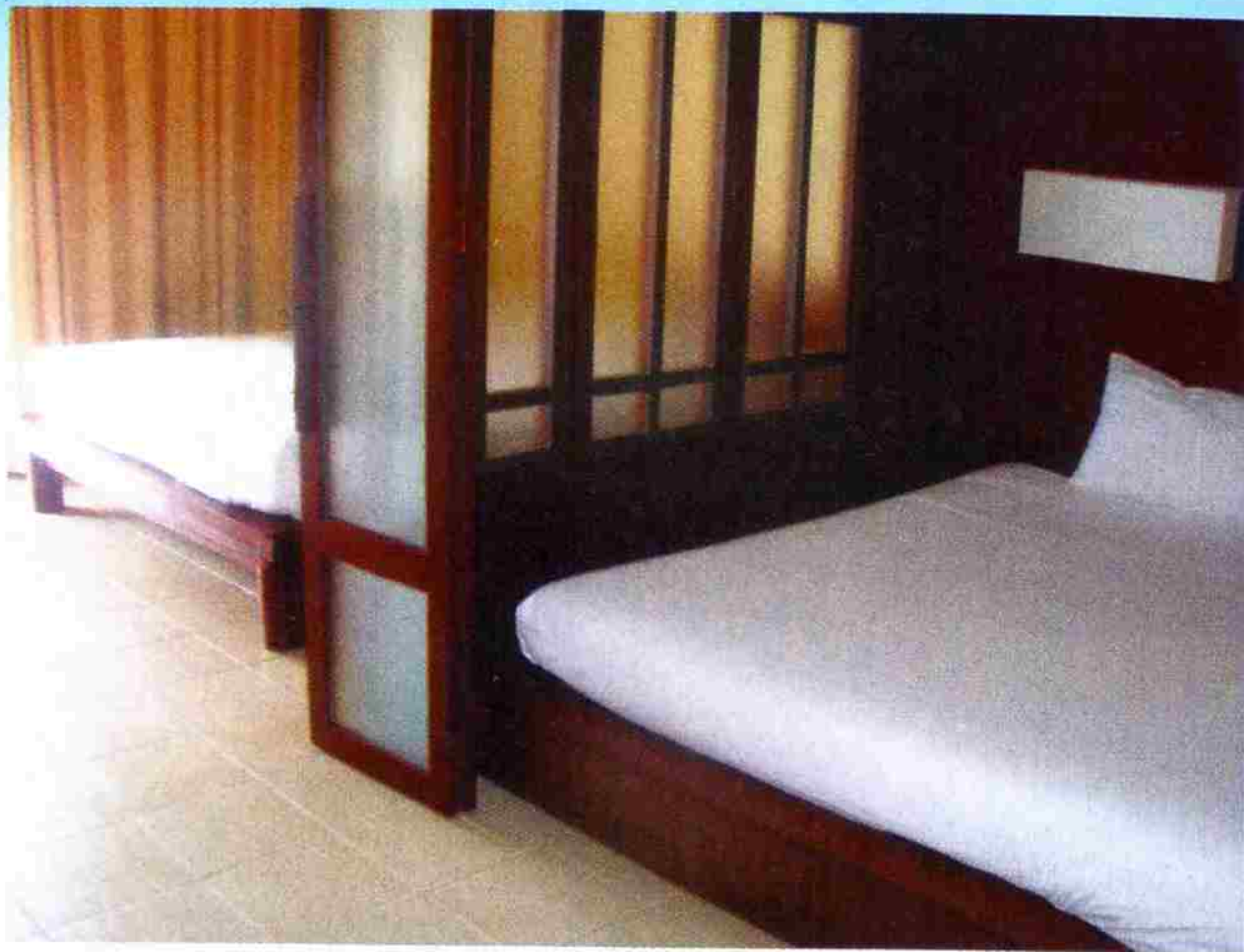
Слід зазначити, що специфіка функціональних вимог зобов'язує проектувати всі типи особистих кімнат непрохідними. Для умов помірного та холодного клімату не рекомендується в них розміщувати ліжка біля зовнішніх стін. А якщо в цьому є нагальна потреба, то розміщувати їх необхідно, враховуючи певні умови. Зокрема, відстань від зовнішньої стіни до торця ліжка має бути не менше 40 см, до поздовжньої площини ліжка – не менше 80 см.

За необхідності розташування у приміщенні двох ліжок (для сестер, братів чи подружжя, що завітало у гості) варто подбати про якнайраціональніше їхнє розташування у приміщенні.

Варто зауважити, що останнім часом зі зростанням рівня комфортності житлових помешкань як окремі приміщення формують такі функціональні чарунки:

- їдальня (споживання їжі) – при цьому загальна кімната набуває функцій вітальні, де відбуваються процеси відпочинку і спілкування всієї родини;
- робоча (господарська) кімната для прання, догляду за одягом і білизною, побутових робіт;





- кабінет;
- майстерня.

## ЛІТНІ ПРИМІЩЕННЯ

Літні приміщення – це відкриті приміщення-простори, що є додатковим місцем для здійснення таких побутових процесів, як відпочинок, споживання їжі, господарські роботи тощо. На нашу думку, вони вкрай необхідні власникам присадибних ділянок, адже можливість перебування на відкритому повітрі поліпшує їхнє фізичне здоров'я. А в умовах теплого клімату такі приквартирні простори, зазвичай, слугують основною зоною життєдіяльності родини протягом усього теплого періоду року.

До групи літніх приміщень помешкання належать: французькі балкони, відкриті консольні балкони, кутові балкони, балкони-лоджії, лоджії, криті тераси (якщо засклені, то веранди).

Площі літніх приміщень нормуються і мають становити не більше 15% загальної площі помешкання, а площа веранди у сільських будинках може сягати 20% від площі помешкання.



Щодо функціональної організації літніх приміщень, то вона залежить від того приміщення, до якого належить. Зокрема, у разі примикання літнього приміщення до кухні в ньому переважатиме господарсько-побутова функція. А відтак, у цій зоні доцільно встановити умеблювання з достатньою кількістю господарських шухлядок і полиць. Крім того, рекомендується зорово ізолювати його від перехожих та облаштувати приладдям для сушіння білизни, провітрювання одягу тощо.

Якщо ж передбачено, що відкритий простір примикатиме до загальної кімнати, то, звичайно ж, його варто використовувати для відпочинку, а при спальні може з'явитися невелика спортивна зона і т.п.

Отже, ще на етапі проектування необхідно раціонально та економічно розмістити кожне з приміщень будинку, виходячи з виконуваних ним функцій.

***С.В. Сьомка,***
*кандидат архітектури,*
*доцент Київського національного університету будівництва і архітектури*
*Рисунок **С. Головача***




# Як боротися з гризунами

Усім відомо, що гризуни завдають великої шкоди людям і тваринам. Саме щур, заселивши міста, став розносником найстрашніших епідемій середньовіччя й досі завдає гігантських економічних збитків. За оцінками спеціалістів, чверть усіх пожеж та обривів дротів з невідомої причини – результат "любові" щурів до дротів. Сірий щур може знищити цілий курятник, а іноді й поросят.

Сірий щур живе 3–4 роки, двомісячна самка вже статевозріла і може народжувати до 17 щурів один раз на три тижні, за умови, що їм є чим годуватися.

### Як боротися

Отрута швидкої дії та пастки, як відомо, швидко втрачають свою дію на конкретну популяцію щурів через їхню славнозвісну обережність і колективну працю – якщо член зграї гине, покуштувавши отрути, решта щурів уже не потраплять у таку пастку.

Найбільш ефективний спосіб боротьби з гризунами на сьогодні – використання "розумної" готової принади "Крысиная смерть № 1". Така форма, на відміну від брикетів, гранул та зернових принад, не боїться вологи й добре розповсюджує запах, який приваблює гризунів. Скуштувавши принаду, гризуни відчувають нестачу кисню, виходять із нірок та місць укриття (завдяки цьому не треба зривати підлогу). Помітно діяти препарат починає на третю добу, не викликаючи у гризунів підозри щодо небезпечності принади.

*Придбати принаду*
***"Крысиная смерть № 1"***
*можна на ринках.*

# Шкідливі комахи

Великою проблемою для дачників є оси, мурашки, мухи та інші комахи. Оси завдають шкоди стиглим ягодам і фруктам, перегризаючи їхню шкірочку та висмоктуючи солодкий сік. Шершні, оселяючись поблизу пасік, знищують медоносних бджіл, крім того, вони можуть спричиняти у людини сильну алергію. Алергічні реакції на укус в окремих випадках можуть призвести до летального кінця.

Мухи переносять збудників інфекційних захворювань, таких, як туберкульоз, дифтерія, холера, сибірська виразка та деяких очних хвороб. До того ж, окремі личинки мух можуть поселитися в організмі людини, провокуючи тим самим цілий букет хвороб – від шкірних до кишково-шлункових та сечостатевих.

Давно відомо, що таргани переносять різні інфекції і викликають алергію і астму. Дослідники з Медичного Університету префектури Кіото виявили, що таргани самі по собі можуть бути причиною онкологічних захворювань.

### Як боротися з комахами?

Боротьба з побутовими комахами потребує великої кількості різних засобів. Тобто, ми купуємо від тарганів один засіб, від ос – другий, від мух – третій, перераховувати можна довго. На все це ми витрачаємо час, гроші, хоча й не впевнені в тому, що комахи загинуть. Крім того, вибираючи засоби для знешкодження комах, слід пам'ятати, що вони мають бути безпечними для людини.

Не радимо використовувати аерозольні упаковки, оскільки в них є озоноруйнівні речовини та ДДВФ (фосфорорганічна сполука) – речовина, яка може спричиняти онкологічні захворювання.

Нещодавно в продаж надійшов універсальний засіб від усіх комах, що повзають та літають: тарганів, мурашок, пилових кліщів, бліх, молі, клопів, мух, ос, комарів, стоніжок та інших – "Смерть шкідникам № 1". Це засіб широкого спектру дії з подвійним ефектом (миттєва дія і тривалий ефект).




Нехай літо принесе всім добрий врожай, а засіб "Смерть шкідникам № 1" – радість від роботи на дачі без шкідливих комах.

*Придбати засіб*
***"Смерть шкідникам № 1"***
*можна на ринках.*

***З питань придбання засобів звертатися за телефонами:***

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Вінницька** | 04344-2-17-87 | **Івано-Франківська** | 067-343-70-14 | **Рівненська** | 0362-54-51-50; 0362-26-44-45 |
| **Волинська** | 03322-40-500 | **Київська** | 044-538-16-63, 044-581-58-56, 044-599-04-81 | **Сумська, Чернігівська** | 067-632-49-47, 067-150-00-03 |
| **Дніпропетровська** | 056-790-98-42 | **Кіровоградська** | 067-520-38-27 | **Харківська** | 057-757-35-25, 050-323-76-20, 067-577-58-08 |
| **Донецька** | 062-348-84-11, 050-443-42-08 | **Крим** | 0625-54-28-43, 0652-57-43-08, 095-216-08-55 | **Хмельницька** | 067-372-06-49 |
| **Житомирська** | 041-33-516-82 | **Луганська** | 050-699-02-40, 050-443-42-08 | **Черкаська** | 0472-65-32-06, 096-752-44-26 |
| **Закарпатська** | 050-514-99-64 | **Одеська** | 067-485-09-54 | **Чернівецька** | 097-133-90-37 |
| **Запорізька** | 061-222-71-60, 061-787-44-81, 050-900-32-00, 050-322-24-35 | | | | |

# Що слід знати про бруцельоз

***Бруцельоз – хронічна, що важко перебігає, заразна хвороба тварин і людей, яка зумовлюється бактерією роду бруцела. Здавалося б, що ця небезпечна хвороба, яка мала значне поширення у важкі повоєнні роки, залишилася у минулому. Однак, час від часу спеціальні видання публікують повідомлення про спалахи цієї важкої хвороби.***

З-поміж диких тварин до бруцельозу сприйнятливі кози, лисиці, норки, песці, сірі щури, ховрахи та зайці, свині. У запущених випадках хвороба може завдавати великої шкоди тваринництву й становити загрозу для здоров`я людей. Як самостійна хвороба вона була описана в 1804 р. після виділення культури мікроорганізмів від хворих людей, що вживали сире молоко кіз.

Збудники бруцельозу відносно стійкі в навколишньому середовищі. Наприклад, під прямими сонячними променями бактерії зберігаються від 1 до 2,5 годин, у вологому ґрунті – 100 днів, у розтертій і висушеній плодовій оболонці – до 120 днів, на вовні овечих шкур – від 1,5 до 4 місяців. В охолодженому молоці бруцели зберігаються 6–8 днів, у маслі – 67, у мороженому м`ясі – 30–45 днів.

Розрізняють види бруцел, що спричиняють хворобу у кіз, овець, свиней, собак, однак вони одночасно можуть призводити до захворювань великої рогатої худоби, а також людини.

Джерелом зараження є хворі або перехворілі тварини, які стають тривалими носіями бруцельозу і під час чергових отелень, окотів, опоросів вони знову починають виділяти збудник у навколишнє середовище. А оскільки цей період припадає на кінець зими – початок весни, то на нього припадає найбільше позитивних реакцій аглютинації сироваток крові хворих під час масових обстежень поголів`я.

Виникнення заражень та перебіг, клінічний прояв хвороби залежать від рівня захисних сил організму, віку та умов утримання тварин.

Резервуаром зараження можуть бути пасовища, корми, годівниці, гній, предмети догляду за тваринами. Хворобу можна занести з молодняком із неблагополучних господарств, у яких хвороба перебігає приховано, без виражених клінічних ознак, і не виявляється контрольними дослідженнями до першого отелення.



Особливо важливого значення надають пасовищам, на які хвору худобу виганяти забороняється. Хутрові звірі можуть заражатися від згодовування м`яса, одержаного від хворих тварин.

Зараження відбувається через ушкоджені й неушкоджені слизові оболонки та шкірні покриви під час споживання корму й води або контактування з сечею і гноєм, забрудненими виділеннями хворих тварин.

Вважають, що прихований період розвитку хвороби триває від 5 до 60 днів, що залежить від виду тварин, ступеня сприйнятливості організму та дози збудника.

Основною клінічною ознакою бруцельозу є аборти. У корів вони стаються на п`ятому–восьмому місяці тільності. Відтак, часто спостерігаються затримки посліду, ендометрити, мастити. Від недостатньої та неповноцінної годівлі абортують до 90% маток, що залежить від фізіологічного стану організму тварин у час зараження.

Свиноматки абортують на 4–2-му тижні поросності і в цей час спостерігається народження мертвих та муміфікованих плодів. Як у самок, так і в самців уражуються суглоби. У кнурів розвиваються орхіти.

Для овець характерною ознакою є масові аборти та народження нежиттєздатного молодняка, після чого спостерігається підвищення температури тіла, затримка посліду, ендометрит. У хворих баранів розвиваються рахіти та епідидиміти. Ураження суглобів супроводжується кульгавістю.

У кіз клінічні ознаки проявляються без характерних симптомів, аборти та мастити проявляються не стабільно.

За першої ж підозри на хворобу до господарства слід запросити лікаря ветеринарної медицини, який зробить відповідні обстеження та дослідження.

Щоб запобігти зараженню поголів`я, слід застосовувати якомога більше методів застороги. Прибирання тваринних приміщень та лікарську допомогу тваринам слід надавати в гумових рукавичках, які після закінчення роботи старанно дезінфікувати. Молоко від хворих тварин в їжу не можна вживати в сирому вигляді. Під час кип`ятіння бруцели гинуть через 1–2 хвилини.

Та основною вимогою запобігання хвороби є комплектація поголів`я тваринами із благополучних щодо заразних хвороб господарств.

Першими ознаками прояву бруцельозу в організмі людини є висока температура, стійкий головний біль, біль у суглобах, м`язах, ослаблення пам`яті та зору.

Однак, якщо бути уважними і дотримуватися правил комплектування ферм та правил особистої гігієни, захворювання на бруцельоз можна уникнути.

***В.Г. Скрипник,***
*доктор ветеринарних наук,*
*Технологічний інститут молока і м`яса УААН,*
***Л.К. Волинець,***
*доктор ветеринарних наук*

# Мої "фірмові" рецепти

## Овочева ікра

*Треба мати: 3 кабачки середнього розміру, 3–4 великих морквини, 5 цибулин, 4 солодкі перці, 3 лаврових листочки, пучечок кропу, олію для смаження, сіль, мелений перець кладемо за смаком.*

Спосіб приготування: кабачки, натерті на тертушці з великими вічками, тушкуємо на сковороді, аж поки не випарується рідина. В окремій сковороді смажимо на олії подрібнену цибулю, додаємо натерту моркву та перець, нарізаний шматочками вздовж. До кабачків додаємо смажені цибулю з морквою та перцем, подрібнений пучечок кропу, солимо і перчимо за смаком і тушкуємо 10–12 хв. Ікра готова до вживання гарячою чи холодною, це залежить від смаків.

Якщо хочете заготовити таку ікру на зиму, треба перекласти її у підготовлені стерильні банки, накрити кришками і простерилізувати 15 хв.

## Пшоняний суп

*Треба мати: 1 л овочевого чи м'ясного бульйону, одну морквину, 2 столових ложки з верхом пшона, 4 картоплини, маленький корінь селери, 1 столову ложку вершкового масла, 2 столових ложки сметани, пучечок кропу та петрушки. Сіль кладемо за смаком.*

Щоб пшоно не гірчило, ретельно його промиваємо і висипаємо у підсолений окріп. Варимо 5–7 хв., а потім відкидаємо на сито і промиваємо водою. Даємо воді стекти.

А тим часом на вершковому маслі пасеруємо подрібнені картоплю, моркву і селеру. Перекладаємо у киплячий бульйон. Як тільки закипить, додаємо промите пшоно. Солимо за смаком. Перед подаванням до столу у тарілку додаємо сметану та подрібнену зелень.

## Паштетно-печінкова ковбаска

*Треба мати: 500 г печінки з яловичини, 6 яєць, 300 г будь-якого твердого сиру, 150 г вершкового масла, 2 морквини, 3 цибулини, олію для смаження. Перець, сіль кладемо за смаком.*

Печінку звільнити від плівок і жовчних протоків, нарізати шматочками і підсмажити на олії до готовності.

Заздалегідь треба зварити яйця і моркву в окремому посуді. Цибулю підсмажити до золотистого кольору.

Печінку, варену моркву, смажену цибулю, білки варених яєць пропустити через м'ясорубку. Додати масло і вимішати до однорідної маси. Сформувати ковбаску і рівномірно, з усіх боків, присипати її тертими жовтками та тертим сиром. Витримати у холодильнику. Перед подаванням нарізати шматочками. Прикрасити гілочками петрушки та кропу. Смакуватиме до бутербродів.

## Запечена риба

*Треба мати: 500–600 г філе будь-якої риби (підійде для цього пеленгас або товстолобик), три картоплини, 300 г шампіньйонів, склянку сметани, шматочок твердого сиру.*

Рибу, гриби, картоплю підсмажити окремо. Викласти у товстостінну, з високими бортиками, сковороду або гусятницю шарами. Послідовність не має значення. Кожний шар посолити, поперчити, зверху залити сметаною і присипати тертим сиром. Запікати у духовці при температурі 180°С 30 хв. до рум'яної шкоринки.

## Картопляні зрази на вечерю

*Треба мати: 400–500 г картоплі, 600 г фаршу з курятини, 2 морквини, 2–3 цибулини, 1 столову ложку вершкового масла, 2 столових ложки густої сметани, 1 яйце, панірувальні сухарі, сіль, олію для смаження.*



Цибулю і моркву чистимо, подрібнюємо та смажимо на олії. Коли підрум'яниться, додаємо фарш. Ретельно вимішуємо. Начинка для зраз готова. Картоплю миємо і варимо у кожушку. Чистимо і теплу або гарячу пропускаємо через м'ясорубку. Додаємо яйце, ретельно вимішуємо, солимо за смаком і формуємо з картопляної маси круглі млинці. На середину кожного викладаємо ложку фаршу. Краї защипуємо, як у вареників, надаємо зразам овальної форми, обкачуємо у сухарях, викладаємо на сковороду з киплячою олією швом донизу. Смажимо з обох боків до золотистого кольору. Подавати зрази треба із сметаною.

## Пончики з грибами

*Для тіста треба мати: 5–6 склянок борошна, 0,5 л води, 100 г дріжджів, 6 столових ложок цукру, ложку солі, 1 чайну ложечку солі, олію для смаження.*

*Для начинки: 1 кг шампіньйонів, 2–3 цибулини, склянку густої сметани, олію для смаження.*

Гриби ріжемо шматочками, викладаємо на сковороду, смажимо без жиру, поки не випарується вода. Додаємо подрібнену цибулю, сметану, смажимо до готовності.

Замішуємо тісто, формуємо пончики, начиняємо грибами і смажимо у киплячій олії до золотистого кольору. Виймаємо на решітку або викладаємо на паперові серветки, щоб стік жир.

## Яблучний пиріг

*Треба мати для тіста: 300 г борошна, 100 г цукру, 100 г масла, 2 яйця, 2 столових ложки сметани,*

*Треба мати для начинки: 1 кг яблук, 50 г масла, 100 г*

*цукру. Якщо яблука не дуже кислі, то достатньо 50 г цукру.*

Замішуємо тісто, накриваємо вологою серветкою і ставимо у холодильник. А тим часом чистимо від серцевини і шкірочки яблука, ріжемо на невеличкі шматочки й тушкуємо разом з цукром та маслом. Щоб не пригоріли, можна долити трохи води. Коли яблучне пюре буде готове, в нього можна додати чайну ложечку без верха кориці і дрібку ваніліну. Тісто розділити на дві нерівні частини. 2/3 тіста розкачати у пласт товщиною 5 см, викласти на деко і випікати 25 хв. Потім вийняти деко, намастити тісто зверху яблучною начинкою. Тісто, що залишилося, тонко розкачати, нарізати стрічками і переплести у вигляді решітки над яблучним пюре. Змастити яйцем. У кожний проміжок на яблука можна викласти по маленькому шматочку масла і випікати ще 15–20 хв.

## Яблука в тісті

*Треба мати: 16 середнього розміру кислих яблук (підходить сорт Бойкен).*

*Для тіста треба мати: 1 склянку сметани, 1 пачку маргарину, 1 чайну ложечку соди, 3 склянки борошна, дрібку солі.*

Замісити тісто ложкою. На дві години поставити у холодне місце. А тим часом яблука чистимо від шкірочки і звільняємо від серцевинок, так, щоб залишалося дві половинки.

Тісто формуємо в качалку, ріжемо на кружальця, кожне кружальце тіста розкачуємо. Викладаємо на середину кружальця половину яблука плодоніжкою догори і защипуємо. Збиваємо яйце і занурюємо в нього яблуко у тісті. Потім обкачуємо в цукрі і викладаємо на деко. Запікаємо у гарячій духовці 15–20 хв. Є ще один



рецепт, його частіше використовують на храмових святах та сільських святкових обідах. До яблучної начинки у пироги дрібно січуть листочки м'яти. Смак і аромат особливі. Бажаю всім присутності ангела за трапезою.

## Мариновані сливи

*Треба мати: одне відро слив сорту Угорка.*

*Для маринаду треба: 1 кг цукру, 1 склянку солі, 1 л оцту, 1 пачку (20–25 г) лаврового листка, 1 пачку духмяного перцю.*

Сливи помити, видалити плодоніжки, дати стекти воді. Потім викласти їх у чисті підготовлені банки, залити сливи киплячим окропом, прикрити кришками і залишити на 1–2 години. Можна прикрити великим цупким рушником або ковдрою. Потім воду зливаємо, доводимо до кипіння і знову окріп заливаємо у банки. Так робимо 3 рази. Підчас заливання окропом сливи зменшуються в об'ємі (віддають сік), тому перед заливанням маринадом одну банку слив треба розкласти по інших банках, щоб в них не було порожнього місця. Злиту 4 рази воду довести до кипіння, додати всі спеції і кип'ятити маринад 8 хв. Потім залити ним сливи, банки закатати і перевернути догори дном. Накрити простирадлом і так витримати одну добу.



## Помідори у яблучному соку

Дарую читачам улюбленого журналу мій "фірмовий" рецепт консервації помідорів у яблучному соку.

*Треба мати: помідори, яблучний сік, сіль.*

Помідори помити, скласти у чисту трилітрову банку, залити окропом, через 5 хв. його злити, знову залити окропом, злити його, а на третій раз залити киплячим яблучним соком, в який додати 1 столову ложку з верхом солі. Жодних спецій не додавати. На Різдво відкриєте банку і смакуватимете соком та помідорами. Виходить безвідходне виробництво. Рецептом користуюся більше 20 років.

## Антонівка у маринаді

Ще один рецепт із перевірених роками.

*Треба мати: будь-які кислі яблука, бажано Антонівку, болгарський перець різного кольору, оцет, сіль, цукор, лавровий листок, перець горошком, гвоздику.*

Яблука очищуємо від серцевинок, ріжемо скибочками і викладаємо у півлітрові банки. Зверху на яблука кладемо бланшировані (тобто занурені на мить в окріп) часточки болгарського перцю, бажано різного кольору – червоні, жовті та зелені. Наповнені банки заливаємо маринадом, приготовленим із розрахунку: 2 склянки води, 3 столових ложки 5%-ного оцту, 1 чайна ложечка солі, 2 столових ложки цукру, 1 лавровий листочок, 4 горошини перцю і 3 гвоздики.

Перед тим, як заливати маринад у банки з яблуками, його треба прокип'ятити 3 хв. Залиті цим маринадом банки накрити кришками і стерилізувати 15 хв. Коли відкриєте банку, перець використаєте для прикрашання страв, а яблука і маринад із задоволенням з'їсте.

***Тамара Іванівна Камінська,***
*колишній працівник тресту плодово-ягідних радгоспів,*
*м. Вінниця*



# Літо, фрукти і здоров'я зубів

***Усім нам давно відомо, що саме фрукти й овочі живлять людський організм вітамінами і мінеральними речовинами, зміцнюючи наше здоров'я. Саме тому влітку ми так прагнемо "запастися" ними на весь рік, споживаючи для цього більше свіжих овочів та ласуючи смачними соковитими фруктами. А чи замислювалися ви, шановні читачі, як впливають останні на наші зуби і які саме фрукти найкорисніші для зубів? Сподіваюся, що ця стаття дасть відповіді на багато ваших запитань і обов'язково стане вам у пригоді.***

Однак про все по порядку. Порівнюючи харчування сучасної людини та її предків ще 50–100 років тому, легко помітити, що їжа, яку споживають у наш час, стала значно м'якшою. Сьогодні чимало мешканців великих мегаполісів дедалі рідше їдять сирі фрукти й овочі, внаслідок чого зуби та ясна не отримують навантаження, необхідного їм для нормального функціонування.

Більше того, новітні технології вирощування та генна інженерія, що надзвичайно швидко розвивається, змінили не лише зовнішній вигляд плодів, а й їхній смак та концентрацію різноманітних речовин, які вони містять. Наприклад, останні дослідження ставлять під сумнів позитивний ефект навіть такого визнаного й шанованого у нас яблука, яке досвідчені стоматологи вважають ефективною "зубною щіткою". Звичайно, якщо мова йде про яблука іноземного виробництва, а не вирощені на власній садовій ділянці.

То про які фрукти не можна забувати влітку, бо вони вкрай потрібні для нашого здоров'я, зокрема для зубів?

### ЯБЛУКА

Багато років тому вчені з Австралії вирішили з'ясувати, який фрукт найкорисніший, і згодом вони знайшли відповідь. За їхніми даними, найкорисніший для людини фрукт – яблуко. Не можна не порадіти цьому факту, адже яблуко у нас дуже поширене і його легко можна знайти на прилавках магазинів або виростити самотужки на власній дачній ділянці.

Чим же яблуко заслужило таку повагу? Вчені відзначають велику кількість антиоксидантів, що містяться в ньому. А також вітамінів та інших корисних речовин, що здатні зміцнити імунітет людини, знизити ризик виникнення онкологічних і серцево-судинних захворювань. Причому однаково корисні як самі яблука, так і сік із них. Тому лікарі, зазвичай, радять за день з'їдати 3–4 яблука або випивати 2–3 склянки яблучного соку.

Вкрай потрібні яблука і для наших зубів, особливо якщо правильно скористатися їхніми корисними властивостями.

***Чим корисні:*** яблука можуть дати необхідне навантаження на зуби і ясна, зміцнюючи тим самим їхнє здоров'я. Як уже зазначалося, вони, неначе зубна щітка, добре очищують зуби від залишків їжі та містять кальцій – чи не найкориснішу для зубів речовину.

***Як споживати:*** звичайно, в сирому вигляді яблука найкорисніші. Однак слід враховувати, що в нових, особливо імпортованих із південних країн, сортах яблук значно вищий вміст цукрів і кислот, що може призвести до розвитку карієсу. Тому після вживання яблук бажано прополоскати рот чистою водою. А ось чистити зуби можна не раніше, ніж через півгодини після вживання яблук, оскільки кислота розм'якшує зубну емаль і тимчасово підвищує її схильність до механічних пошкоджень. Також добре зміцнюють зуби свіжий яблучний або яблучно-морквяний соки.

***Як вибирати:*** найкраще споживати яблука, вирощені у власному саду без застосування "хімії". Тим більше, що свіжі, щойно зірвані з дерева плоди вважаються найкориснішими. Щодо сортів, то більшість із нас віддає перевагу давно відомим і перевіреним часом сортам Антонівка, Ренет Симиренка, Білий налив. Якщо ж вам доведеться купувати плоди на ринку, то краще також віддавати перевагу вітчизняним яблукам замість імпортних і зеленим замість червоних.

### АБРИКОСИ

***Чим корисні:*** ці фрукти містять оптимальну кількість життєво важливих вітамінів і мінеральних речовин, зокрема кальцій, магній і фосфор, що дуже корисні для зубів. До речі, в куразі цих речовин у кілька разів більше.

***Як споживати:*** звичайно, найкраще їсти свіжі абрикоси, а також пюре та сік із них. Взимку ефективно поповнюватимуть наш організм вітамінами й корисними речовинами сушені абрикоси, тобто курага, яка за вмістом калію є рекордсменом серед сухофруктів.

Однак стоматологи застерігають, що абрикоси містять дуже багато цукру – до 27%, тому після їхнього вживання бажано ретельно почистити зуби або хоча б прополоскати їх водою.

***Як вибирати:*** намагайтеся уникати надто гладеньких і красивих плодів, що наче вийшли із заводського конвеєра, – шкода від хімікатів, які вони можуть містити, переважить усю користь.

### АҐРУС

***Чим корисний:*** завдяки високому вмісту фтору та оптимальному складу інших "протикарієсних" елементів – кальцію, магнію та фосфору, аґрус є відмінним засобом для профілактики карієсу.

***Як споживати:*** найкорисніше споживати свіжі, щойно зібрані ягоди аґрусу. Хоча на відміну від інших ягід, аґрус можна використовувати різного ступеня стиглості: із зеленого і напівстиглого варять чудове "смарагдове" варення, а також використовують як желеутворювач і підкислювач до варення з інших фруктів і ягід; стиглий вживають у

свіжому вигляді, переробляють на повидло, джем, пастилу, мармелад, з нього готують смачні вина та соки для лікувального і дієтичного харчування.

***Як вибирати:*** так само, як і інші фрукти, аґрус бажано виростити самотужки або придбати у сусідів чи знайомих, які його виростили.

### ЖУРАВЛИНА

***Чим корисна:*** нещодавно стали відомі результати досліджень, проведених стоматологами США, які збираються лікувати зуби... журавлиною. За словами Хьюна Ку з Університету Рочестера, завдяки бактерицидній дії соку з журавлини ймовірність захворювання карієсом у його споживачів значно знижується.

Дослідник порівнює сік із журавлини з "тефлоном для зубів". Хьюн Ку стверджує, що його компоненти блокують бактеріям доступ до зубної емалі. Це підтвердили експерименти з мікробом Streptococcus mutans, якого вважають одним із головних винуватців карієсу.

***Як споживати:*** слід зазначити, що вживати сік у тому вигляді, в якому він продається в супермаркетах, відомий американський стоматолог Хьюн Ку вважає недоцільним, бо цукор, який, зазвичай, там міститься, розкладаючись, сам сприяє руйнуванню зубів.

### ДЕЯКІ ПОРАДИ

Отже, тепер нам відомі найкорисніші для зубів фрукти. Щоправда, це неповний список, бо, крім них, зуби ще "люблять" смородину, груші, вишню, виноград тощо. Однак їх потрібно правильно вибирати й вживати. Тож насамкінець пропонуємо кілька корисних рекомендацій.

❋ Лікарі радять віддавати перевагу тим фруктам, які традиційно ростуть у регіоні вашого проживання. Бо "заморські", навіть якщо вони містять значно більше вітамінів і мінералів, засвоюватимуться гірше. До того ж, в Україні поки що менше шансів натрапити на досить поширені у світі генетично модифіковані продукти, а відтак – у наших фруктах краще збереглися природні корисні властивості.

❋ Не слід вживати у великих кількостях кислі ягоди і фрукти (особливо недостиглі), бо це може призвести до швидкого зношування зубної емалі, оскільки органічні кислоти здатні розчиняти мінеральну основу зубів.

❋ Якщо ви страждаєте на галітоз (неприємний запах із рота), то впоратися з ним вам допоможуть сирі фрукти. Адже вони, по-перше, забезпечують механічне очищення зубів, язика та ротової порожнини. По-друге, сприяють підтримці в порожнині рота кислого середовища, яке перешкоджає розмноженню гнильних бактерій. По-третє, фрукти дуже багаті на природні антибіотики – фітонциди, які сприяють відновленню нормальної мікрофлори.

❋ Наприкінці їди корисно з'їсти яблуко (не імпортоване!), яке очистить зубну емаль. А ось банани або цитрусові після основного прийому їжі не рекомендуються. Якщо ж втриматися важко, то, принаймні, не забувайте після їхнього вживання обов'язково прополоскати рот, почистити зуби спеціальною ниткою або зубною щіткою.

***Т. Мартіросова,***
*лікар вищої категорії*

## У номері:




**„ДІМ, САД, ГОРОД"**
**виробничо-практичний журнал**
**№8 (272), серпень, 2011 р.**
Головний редактор **М. І. Халимоненко**
Головний художник **Т. П. Колодницька**
Заступники головного редактора **Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко**
Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор **А.М.Капітульська**
Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор **Г.А.Донець**
Реклама **Н.В.Васильєва**
тел.: (044) 223-38-17,
тел.: (044) 222-93-17,
*E-mail:vgt@i.com.ua*
Оголошення **О.К.Шевченко**
**223-22-58**
*E-mail:reclama@dimsadgorod.com*
Розповсюдження, маркетинг **Т. І. Лазебник**
**тел.: 223-22-58, 221-68-08**
*E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com*
*www.dimsadgorod.com*

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 22.07.2011 р.
*Загальний тираж 141 548 прим.*
Ціна договірна.
**Адреса редакції та видавця:**
**вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.**
**Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12,**
**факс/автомат: 223-22-59**
***E-mail: dsg@dimsadgorod.com***





Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ "ПК "Онікс-Принт",
*м. Київ, вул. Львівська, 22а.*
*Тел.: (044) 390-00-03*
*Замовлення №0051*

Індекс 74142 ISSN 1814—4357 Дім, сад, город. №8 (272). 2011. 1—48 с. Ціна договірна.

# Щоб не хворіла взимку домашня живність

**Воснову здоров`я та високої продуктивності свійських тварин і птахів покладено раціональні вимоги до їхнього утримання та годівлі залежно від пори року. Вони передбачають створення оптимальних зооветеринарних умов утримання в приміщеннях та повноцінних раціонів.**

Перед постановкою живності на стійловий період утримання приміщення старанно очищають, дезінфікують і білять гашеним вапном з метою профілактики заразних хвороб.

Ще влітку фермер зобов`язаний зробити розрахунок заготівлі та витрати кормів на всю холодну пору року залежно від фізіологічного стану тварин. Практика свідчить що більшість розтелень припадає переважно на зимовий період, тому і здоров`я приплоду залежить від якості та повноцінності кормів за вмістом у них білків, мінеральних речовин та вітамінів.

***Велика рогата худоба.*** Влітку сіно заготовляють з різнотрав`я, до якого бажано додати висушену люцерну або конюшину. Частково сіно можна замінювати подрібненою соломою, а, щоб підвищити поживність, її подрібнюють, запарюють, підсолюють. Якщо запаслися висівками, комбікормом, макухою, їх перед запарюванням підмішують до січки.

Оскільки до середини зими запас вітамінів в організмі тварин вичерпується, його слід поповнювати згодовуванням висушеної зеленої маси з конюшини чи інших бобових. Бажано до раціону вводити подрібнені кормові буряки, моркву в натуральному вигляді.

Необхідно забезпечити тварин якісною водою. Дають її тільним маткам лише теплою, оскільки холодна може спричинити викидні.

Надворі холодно, однак тварин не слід залишати без прогулянок. Для цього із сонячного боку приміщення розчищають від снігу вигульний майданчик, який обгороджують і в гарну, тиху погоду виганяють до нього тварин на прогулянку.

***Свині*** витримують холод краще, ніж інші види тварин, однак лігва для них забезпечують достатньою кількістю підстилки. Станки споруджують так, щоб був належний стік сечі, їх постійно очищають, оскільки свині чутливі до підвищеної вологості повітря.

Раціони мають бути повноцінні: бажано, щоб до складу концентрованих кормів входило до третини ячменю. Надзвичайно корисно додавати до раціону подрібнену конюшину або висушену кропиву. Ці рослини поповнюють запас вітамінів та мікроелементів в організмі.

На ріст і розвиток тварин позитивно впливають подрібнені гарбузи, морква, столові та кормові буряки. Такі добавки дають змогу заощаджувати концентровані корми і забезпечують стабільний ріст та розвиток свинопоголів'я.

***Гуси й качки*** краще витримують морози, а індикам та курям взимку холодно й незатишно. Оскільки після холодної пори року настає період яйцекладки, слід подбати про активний моціон птахів.

Дбайливі господарі із сонячного боку пташників розчищають від снігу вигульний майданчик, який покривають підстилкою і в неї підсипають зерно, щоб птиця, рухаючись, відшукувала його.

Аби уникнути протягів, вигульний майданчик покривають поліетиленовою плівкою, яка також захистить його від снігу. Для профілактики паразитів ставлять ящик з попелом, у якому кури протягом дня купаються.

Для поповнення запасів мінеральних речовин в організмі птахів виставляють коритечко, заповнене черепашником. Щоб птиця була жвавішою і рухалася, слід підвішувати головки капусти, віники із сухої люцерни, конюшини. Аби до них дістатися, птиця вимушена підстрибувати. Коренеплоди (гарбузи, кормові та червоні буряки) подрібнюють на тертушці й перемішують із комбікормом.

Щоб забезпечити швидкостиглість птахів, взимку слід додавати такі об`ємисті корми, як трав`яне борошно, полова, жом, силос.

У дні сильних морозів, хуртовин птицю слід утримувати в приміщенні, яке утеплюють старими ковдрами, матами з соломи, очерету. Температура у пташнику має бути не нижче +6–8°С і щоб було сухо, оскільки вологість може спричинити захворювання на кокцидіоз.

***Племінним качкам, гусям*** слід згодовувати поживні раціони, оскільки вони починають нестися вже у лютому й до цього періоду мають бути добре вгодованими. Для цього їх краще перевести на чотириразову годівлю, до того ж тричі на день дають вологі суміші, а на ніч – зерно. У коритце кладуть кісткове борошно, крейду, деревне вугілля. Бажано до раціону вводити пророщене зерно.

***Індикам, гусям, качкам*** корисно згодовувати посічену моркву, капусту, кормові буряки та інші коренеплоди, змішані з висівками.

***Кури.*** У лютому кури починають нестися, півні ж нерідко залишають їм свій корм, а самі голодують, тому їх слід підгодовувати окремо.

Коли настає сезон кладки яєць у гусок, самці стають настільки збудливі й нервові, що забувають про корм і можуть ослабнути, а тому їх також підгодовують окремо. Стежать, щоб у гусей постійно була свіжа вода в необмеженій кількості, налагоджують належний повітрообмін у приміщенні.

***Кози.*** У холодну пору року слід особливо стежити за станом здоров`я кіз, оскільки вони в цей період часто хворіють. Тому в тиху, без дощу або снігу погоду їх прогулюють нешвидким кроком на рівній місцевості відстанню до двох кілометрів. Бажано, щоб ця місцевість була покрита кущами, з яких вони підгодовуються гілочками. В той же час їм згодовують корми, багаті на мікроелементи й вітаміни.

Годують овець та кіз у базку, захищеному від вітру. За пониженої температури їх заганяють до приміщення, де вони жують жуйку і спокійно відпочивають. Важливо, щоб у приміщенні не було протягів, до яких вівці дуже чутливі.

Стежать, аби в приміщенні була суха, свіжа, підстилка, яка попереджує забруднення тварин і зберігає здоров`я, а під час стриження фермери одержують якісну продукцію. У стійловий період слід уважно стежити за станом ратиць і за необхідності розчищати і обрізувати їх.

Виконання наведених вимог допоможе фермерам продуктивно вирощувати живність, отримуючи дешеву та якісну продукцію за низьких затрат праці і коштів на лікування.

***Л.К. Волинець**, ветлікар,*
***А.С. Букрєєв**, зоотехнік*